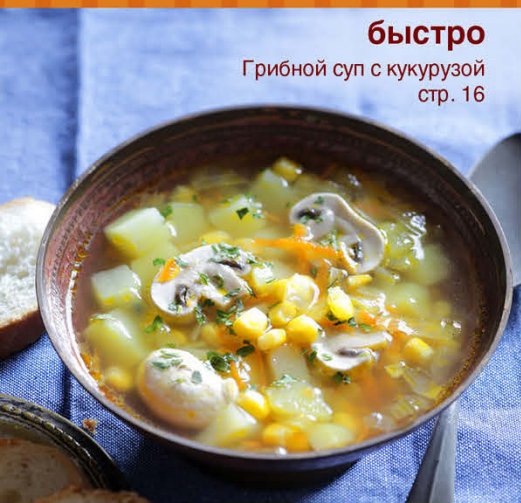


100 лучших рецептов

быстро

Грибной суп с кукурузой
стр. 16



полноценный ужин

Салат с грибами
стр. 11



сытно

Паштет из фасоли с грибами
стр. 6



традиции

Каша с грибами
стр. 32



хит сезона

Лазанья с грибами
стр. 36



ооочень вкусно

кулебяка с грибами
стр. 43



блюд
из грибов

500 000
читателей
одобрили
рецепты



100 лучших
рецептов

блюд
из **Грибов**



Москва
2015



ЗАКУСКИ, САЛАТЫ

Чесночное масло с шампиньонами	2
Шампиньоны, запеченные с сухарями	2
Шампиньоны, фаршированные шпинатом и сыром	3
Шампиньоны с полентой и копчеными колбасками	3
Шампиньоны с курицей, грибами и кедровыми орехами	4
Шампиньоны с креветками	4
Огурцы с грибами и мясом	5
Помидоры с вешенками и куриной печенью	5
Перец, фаршированный грибами, картофелем и ветчиной	6
Яйца, фаршированные грибами	6
Паштет из фасоли с грибами	6
Заливное из белых грибов	6
Гренки с шампиньонами, луком-пореем и сыром	8
Слоеные корзинки с боровиками и сметаной	8
«Наполеон» с грибами и печенью	9
Рулет из курицы с грибами и сыром	9
Рулет из индейки с лисичками и шпинатом	10

СОДЕРЖАНИЕ

Салат из грибов с цветной капустой и рукколой.	10
Салат из овощей с грибами	11
Салат-коктейль из шампиньонов	11
Салат теплый с шампиньонами и заправкой из вина	12
Салат полевой с шампиньонами и картофелем	12
Салат теплый с шампиньонами и лапшой соба	12
Салат с шампиньонами, картофелем и луком-пореем.	12
Салат грибной с грудинкой, горошком и яйцом.	13
Салат теплый из куриной печени с грибами и овощами.	13
Салат из курицы и ветчины с шампиньонами	13
Салат теплый с шампиньонами и телятиной	13

СУПЫ

Борщ постный с сушеными грибами	14
Щи с квашеной капустой и боровиками.	14
Солянка сборная грибная.	15

Похлебка грибная	15
Похлебка гороховая с грибами.	16
Суп в горшочках с мясом, грибами и фасолью	16
Суп грибной с кукурузой.	16
Суп с лисичками и грецкими орехами	16
Суп-пюре с белыми грибами	18
Крем-суп с грибами и беконом.	18
Крем-суп из шампиньонов и белых грибов	19
Суп с шиитаке и рыбными шариками	19

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Омлет с грибами, сыром и цукини	20
Строганов пряный из шампиньонов	20
Лук с грибами в пивной заливке.	21
Свекла с капустой и грибами	21
Капуста пекинская с белыми грибами, рисом и зеленым луком	22
Кочан с белыми грибами, гречневой крупой и салом.	22
Капуста цветная с грибами, запеченная под соусом	22
Голубцы с грибами и овощами.	22
Бигос с грибами по-славянски.	24 ►►



СОДЕРЖАНИЕ

▶▶ Патиссоны с грибами, ветчиной и орехами	24
Оладьи из капусты с боровиками	24
Шарлотка овощная с лисичками	24
Картофель, запеченный со свиной и грибами	25
Корзиночки из куриного фарша с жульеном	25
Колбаски, запеченные с грибами в помидорном соусе	25
Зразы из курицы с грибами	25
Рулеты из курицы с грибами и рукколой	26
Рулеты из свинины с шампиньонами и яйцом	26
Бефстроганов из свинины с грибами и картофелем	27
Стейк из свинины с шампиньонами и моцареллой	27
Свинина с луком и грибами, тушенная в красном вине	28
Свинина с грибами и овощами на шпажках	28
Жаркое с лисичками, бочковыми огурцами и луком	29
Печень говяжья с шампиньонами и шпинатом	29
Горбуша с цуккини под грибным соусом	30

Форель речная с шампиньонами и пряным маслом	30
Сайда с грибами, сыром бри и баклажанами	30
Рулетики из форели с грибами и овощами	30

КАШИ, ПАСТА, БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

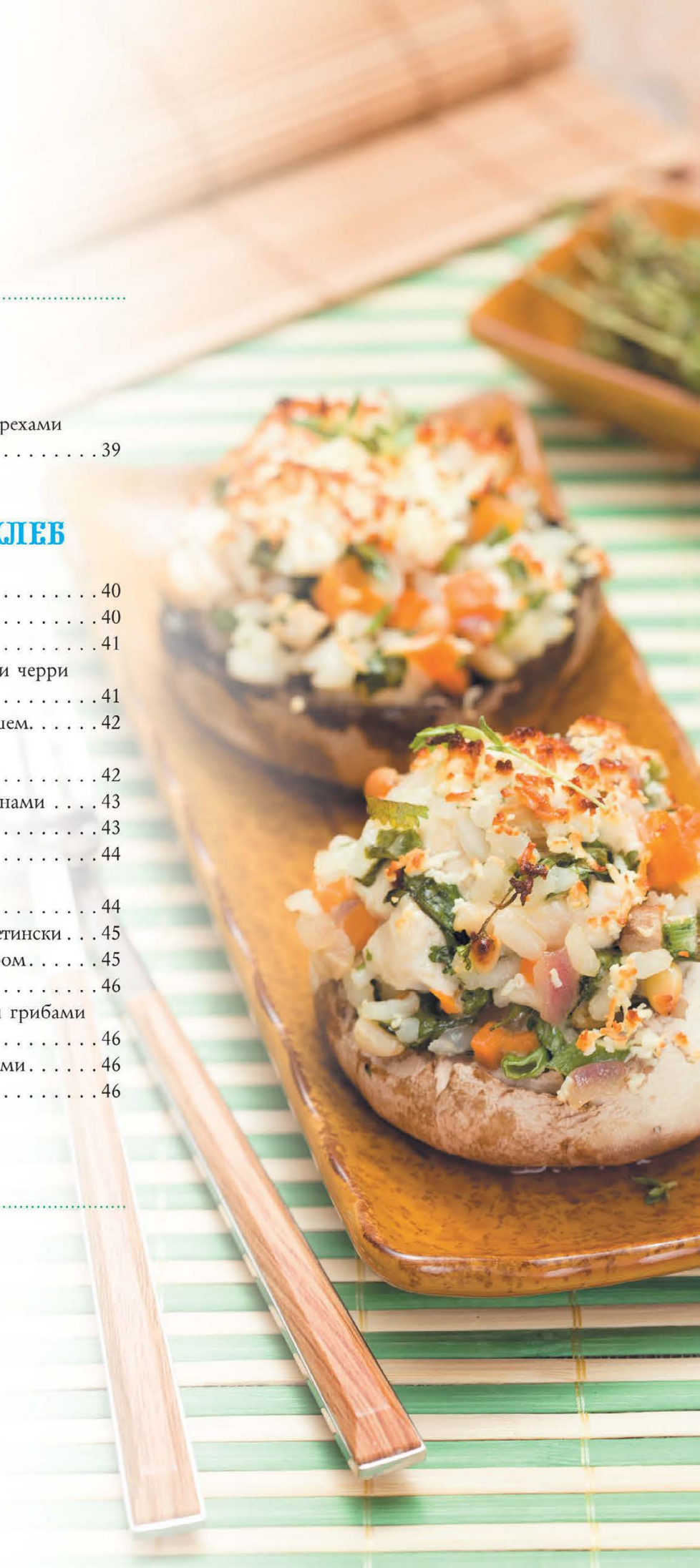
Каша перловая с грибами	32
Ризотто с белыми грибами	32
Ризотто с шафраном и белыми грибами	33
Вареники с грибами и картофелем	33
Вареники старорусские	34
Блинчики с грибами и капустой	34
Мешочки блинные с грибами	35
Торт блинный грибной	35
Рулетики с грибами под овощным соусом	36
Лазанья с грибами	36
Лазанья из лаваша с грибами и сыром	36
Паста с грибами и цуккини	36
Паста ризоттированная с опятами	38
Спагетти с боровиками и беконом	38
Ригатони с белыми грибами в сливочном соусе	39



Лингуине с сушеными грибами, орехами
и шпинатом. 39

ПИЦЦА, ВЫПЕЧКА, ХЛЕБ

Пицца «Фунги»	40
Пицца «Фунги misti»	40
Пицца «Радуга» с шампиньонами	41
Пицца с боровиками, помидорами черри и чесночным соусом	41
Мини-кальцоне с грибами и фаршем.	42
Пирожки картофельные с грибной начинкой	42
Галеты картофельные с шампиньонами	43
Кулебяка с грибами	43
Пирог «Зокоджин» по-осетински	44
Пирог с грибами и картофелем по-осетински.	44
Пирог с грибами и капустой по-осетински	45
Пирог с грибами, ветчиной и сыром.	45
Пирог с лисичками	46
Хлеб с шампиньонами, сушеными грибами и розмарином	46
Пирог на кефирном тесте с грибами.	46
Хлеб с лисичками и сыром	46



ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО С ШАМПИНЬОНАМИ

🕒 30 мин + 2 ч
на охлаждение

🍴 10

100 г шампиньонов, 200 г размягченного сливочного масла, 1 морковь, сок 1/2 лимона, 2–3 зубчика чеснока, небольшой пучок петрушки, соль — по вкусу. **Для подачи:** ломтики хлеба или батона. **Дополнительно:** керамические формочки, пищевая пленка

1 Очистить морковь, отварить до готовности, нарезать толстыми кружочками.

2 Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны. Отваривать в течение 5–10 мин.

3 Мелко порубить зелень петрушки. Пропустить очищенный чеснок через пресс.

4 Поместить морковь и грибы в блендер, измельчить. Соединить с размягченным сливочным маслом. Добавить рубленую петрушку и чеснок, влить сок лимона. Посолить, перемешать до однородной массы.

5 Разложить готовую смесь по формочкам, накрыть пищевой пленкой, поместить в холодильник. Подавать с ломтиками хлеба.



ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СУХАРЕМ

🕒 20 мин

🍴 2

6 крупных шампиньонов, 1 луковица, 50 г сухарей, сушеный майоран, соль — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Для подачи:** несколько веточек укропа

1 Вымыть и обсушить шампиньоны. Очистить, положить в глубокую посуду и залить кипятком на 2–3 мин. Аккуратно удалить у грибов ножки и измельчить их.

2 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками, обжарить на разогретом растительном масле до мягкости. Добавить измельченные ножки грибов, посолить, тушить еще 2–3 мин.

3 Измельчить сухари, добавить майоран, обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета.

4 Наполнить шляпки шампиньонов луково-грибной начинкой, обвалять в смеси сухарей и майорана.

5 Запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 10 мин.

6 При подаче посыпать готовые шампиньоны измельченным укропом.





ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ И СЫРОМ



30 мин + время
на разморозку
шпината

16 крупных шампиньонов, 140 г замороженно-
го шпината, 65 г феты, 30 г творожного сыра
(например, филадельфии, буко), 30 г парме-
зана или джугаса, небольшой пучок зеленого
лука, соль — по вкусу



4

1 Вымыть и обсушить шампиньоны. Аккуратно удалить ножки, снять со шляпок кожицу.

2 Разморозить шпинат, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

3 Смешать шпинат, фету и творожный сыр.

4 Мелко порубить зеленый лук, добавить в творожную массу, посолить и перемешать.

5 Наполнить шляпки грибов сырной начинкой, выложить в жаропрочную форму, посыпать тертым пармезаном.

6 Запекать шампиньоны в духовом шкафу при 180 °С в течение 20 мин до румяной сырной корочки.



ШАМПИНЬОНЫ С ПОЛЕНТОЙ И КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ



25 мин

4 крупных шампиньона, 150 г копченых колбасок,
100 г поленты, 1 луковица, 1 яблоко, 50 г твердого
сыра (например, российского), 30 г сливочного масла,
небольшой пучок укропа, соль — по вкусу, раститель-
ное масло для жарки



4

1 Вскипятить воду, слегка подсолить, всыпать поленту небольшими порциями. Отваривать в течение 30 мин при постоянном помешивании, охладить.

2 Очистить луковицу, срезать у яблока кожуру и удалить сердцевину. Нарезать колбаски кружочками, яблоко и лук — мелкими кубиками.

3 Вымыть и обсушить шампиньоны. Аккуратно удалить ножки и мелко их нарезать, снять со шляпок кожицу.

4 Обжарить в небольшом количестве разогретого растительного масла лук, колбаски и ножки грибов. Добавить к поленте полученную смесь, яблоко, рубленую зелень и размягченное сливочное масло. Перемешать.

5 Наполнить шляпки шампиньонов полученной начинкой, посыпать сверху тертым сыром. Запекать в духовом шкафу при 180 °С в течение 10–15 мин.



ШАМПИНЬОНЫ С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

⌚ 40 мин

2 крупных шампиньона, 1/2 луковицы, 1/2 моркови, 25 г рисовой крупы, 75 г куриного филе, 50 г майонеза, 25 г мягкого сыра (например, феты), 20 г очищенных кедровых орехов, по небольшому пучку кинзы и зеленого лука, растительное масло для жарки

🍴 2

1 Вымыть и обсушить шампиньоны. Аккуратно удалить ножки, снять со шляпок кожицу. Вымыть и обсушить куриное филе. Нарезать ножки грибов, филе, очищенные морковь и репчатый лук мелкими кубиками. Мелко порубить зеленый лук и кинзу.

2 Отварить промытый рис до полуготовности (10–12 мин). Обжаривать на разогретом растительном масле лук, морковь, куриное филе и ножки шампиньонов в течение 15–20 мин. Охладить.

3 Смешать обжаренные овощи, грибы и куриное филе с рисом, добавить кедровые орехи, кинзу и зеленый лук. Заправить майонезом и перемешать.

4 Наполнить полученным фаршем шляпки грибов, выложить на противень, покрошить сверху сыр. Запекать в духовом шкафу при 180 °С в течение 10 мин.



ШАМПИНЬОНЫ С КРЕВЕТКАМИ

⌚ 25 мин

12 тигровых креветок, 6 небольших шампиньонов, сок 1/2 лимона, 1 зубчик чеснока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки и смазывания. **Для подачи:** 6 перьев зеленого лука

🍴 6 шт.

1 Вымыть и обсушить шампиньоны. Аккуратно удалить ножки (они не понадобятся), снять со шляпок кожицу, выскоблить изнутри темную часть.

2 Сбрызнуть шляпки шампиньонов оливковым маслом, посолить и поперчить. Выложить на противень, запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 10 мин.

3 Удалить у креветок панцири, оставляя хвостики. Сделать продольный надрез со стороны спинки, вынуть пищевод. Сбрызнуть очищенные креветки соком лимона.

4 Нарезать очищенный зубчик чеснока пластинками, обжаривать на разогретом оливковом масле не дольше 1 мин. Вынуть чеснок из сковороды, добавить креветки, обжаривать в течение 2–3 мин.

5 Выложить в каждую шляпку шампиньона по 2 креветки и обвязать пером зеленого лука.





ОГУРЦЫ С ГРИБАМИ И МЯСОМ

⌚ 30 мин +
+ 2 ч на варку
баранины

🍴 2

2 огурца, 150 г баранины, 70 г шампиньонов,
1 луковица, 1 яйцо, 300 мл мясного бульона,
50 г муки, 50 г сливочного масла, 2–3 лавровых
листа, несколько горошин душистого перца,
соль — по вкусу, растительное масло для жарки.

Дополнительно: кулинарная нить

1 Промыть и обсушить мясо. Отваривать в течение 2 ч на слабом огне, остудить и мелко порубить.

2 Мелко нарезать очищенный лук.

3 Вымыть и обсушить шампиньоны, нарезать мелкими ломтиками. Обжаривать на разогретом растительном масле в течение 7–10 мин.

4 Соединить грибы с мясом и размягченным сливочным маслом, добавить яйцо и муку. Посолить и перемешать.

5 Очистить огурцы от кожицы, разрезать вдоль пополам и удалить сердцевину. Начинить половинки приготовленным фаршем, соединить и перевязать кулинарной нитью.

6 Добавить в бульон лавровые листья и горошины душистого перца, посолить. Довести до кипения, отваривать фаршированные огурцы на медленном огне в течение 10 мин.



ПОМИДОРЫ С ВЕШЕНКАМИ И КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

⌚ 50 мин

🍴 2

2 помидора, 150 г куриной печени, 100 г вешенок,
100 мл красного сухого вина, 100 г чернослива без
косточек, 50 г меда, 50 г панировочных сухарей,
20 мл соевого соуса, по пучку зеленого лука и укропа,
1 веточка базилика, соль и свежемолотый черный
перец — по вкусу, 50 г сливочного масла для жарки

1 Замочить чернослив в теплой воде на 20–25 мин. Мелко порубить зеленый лук, укроп и базилик.

2 Вымыть и обсушить вешенки, нарезать ломтиками. Обжаривать на половине разогретого сливочного масла в течение 5–7 мин.

3 Вымыть куриную печень, очистить от пленок. Посолить, поперчить, обжаривать на оставшемся разогретом сливочном масле около 10 мин.

4 Добавить в сковороду с печенью мед, влить красное вино и соевый соус. Выпарить жидкость и остудить.

5 Нарезать печень и чернослив кубиками, смешать с грибами и рубленой зеленью. Срезать у помидоров верхушки, вынуть сердцевину с помощью ложки.

6 Начинить помидоры приготовленной смесью, посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовом шкафу при 180 °С в течение 10 мин.



ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ, КАРТОФЕЛЕМ И ВЕТЧИНОЙ

 40 мин 1 сладкий болгарский перец, 100 г картофеля, 125 г нежирной ветчины, 75 г белых грибов, 50 г мягкого сыра (например, феты), 25 мл сливок 33%-ной жирности, 5 г маринованных каперсов, 8 г французской горчицы, пучок укропа, 1 веточка базилика, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Разрезать сладкий болгарский перец вдоль пополам. Удалить плодоножку и семена. Нарезать ветчину мелкими кубиками, покрошить сыр.

2 Отваривать картофель в кожуре в подсоленной воде в течение 30 мин. Остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Вымыть и обсушить грибы, очистить, нарезать мелкими кубиками. Обжаривать на растительном масле в течение 10 мин.

3 Мелко порубить базилик, укроп и каперсы. Добавить к зелени и каперсам горчицу, сливки и сыр. Перемешать и поместить в холодильник на 15–20 мин.

4 Соединить сырную массу с грибами и ветчиной, перемешать. Наполнить половинки перца полученной смесью.

ПАШТЕТ ИЗ ФАСОЛИ С ГРИБАМИ

 20 мин + время на замачивание и варку фасоли 1 стакан красной фасоли, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла + 2 ст. л. для жарки, 25 г кинзы, 1 ч. л. сахара, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Замочить фасоль в холодной воде на 12 ч (желательно поменять воду 2–3 раза). Залить свежей водой, довести жидкость до кипения, варить 15 мин. Воду слить.

2 Вновь залить фасоль водой, добавить сахар и варить до размягчения зерен (если осталась жидкость, то слить ее). Остудить.

3 Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны, крупно порубить. Нарезать очищенный лук кубиками, обжарить в 2 ст. л. раскаленного растительного масла до мягкости. Добавить грибы, жарить все вместе в течение 10 мин. Посолить и поперчить, остудить.

4 Измельчить фасоль и кинзу до состояния пюре с помощью блендера, постепенно вливая оставшееся растительное масло.

5 Добавить жаренные с луком грибы, перемешать. При необходимости посолить и поперчить.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

 40 мин 4 яйца, 2–3 шампиньона, 1 небольшая луковица, 60 г майонеза, соль — по вкусу, 2–3 ст. л. растительного масла для жарки. **Гарнир:** 1 небольшая морковь, 50 г консервированного зеленого горошка. **Для подачи:** несколько веточек укропа и/или петрушки

1 Сварить яйца вкрутую в подсоленной воде (7 мин после закипания). Остудить, очистить.

2 Очистить овощи. Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны.

3 Отваривать морковь на гарнир в подсоленной воде в течение 25–30 мин. Остудить, нарезать кубиками.

4 Нарезать шампиньоны и лук мелкими кубиками. Обжарить лук на разогретом растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, жарить еще около 7 мин.

5 Разрезать каждое яйцо пополам, вынуть желтки и измельчить их ложкой. Смешать желтки с жареным луком и грибами, добавить половину майонеза. Нафаршировать половинки яиц полученной смесью, выложить на тарелку, украсить сеточкой из майонеза.

6 В качестве гарнира подать консервированный зеленый горошек и отварную морковь. Украсить зеленью.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

 30 мин + 2 ч на застывание 10 белых грибов, 400 мл грибного бульона, 2 зубчика чеснока, 1 стебель лука-порея (белая часть), 2 ст. л. желатина, 1 ч. л. вустерского соуса, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. оливкового масла для жарки. **Дополнительно:** формочки, бумажные полотенца

1 Залить желатин 100 мл холодного бульона, оставить на 15 мин. Довести оставшийся бульон до кипения. Всыпать набухший желатин и, энергично помешивая, прогреть до полного его растворения, добавить вустерский соус. Влить в формочки небольшое количество полученной смеси, чтобы получился слой высотой около 5 мм. Остудить, поставить в холодильник на 10 мин для застывания.

2 Вымыть, обсушить и очистить грибы, нарезать ломтиками. Аналогично нарезать очищенный чеснок, обжарить на разогретом оливковом масле до золотистого цвета, затем удалить. Обжаривать грибы на ароматном масле по 1 мин с каждой стороны. Переложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло, поперчить, посолить.

3 Нарезать лук-порея тонкими кольцами. Вынуть формочки из холодильника. Чередую, уложить в них ломтики грибов и кольца лука-порея. Сверху поместить оставшиеся ломтики грибов и залить оставшимся бульоном с желатином. Поставить формочки в холодильник для застывания на 2 ч.



ГРЕНКИ С ШАМПИНЬОНАМИ, ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И СЫРОМ



30 мин



2

200 г длинной темной булки, 100 г шампиньонов, 50 г лука-порея (белая часть), 50 г твердого сыра (например, российского), 1 зубчик чеснока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл оливкового масла для жарки. **Для подачи:** 2 помидора черри, зелень укропа или петрушки

1 Нарезать булку ломтиками наискось. Обжарить в небольшом количестве оливкового масла с двух сторон до золотистого цвета.

2 Измельчить очищенный чеснок. Посыпать им гренки.

3 Нарезать лук-порей тонкими кольцами, вымытые и очищенные шампиньоны — тонкими ломтиками. Молодые грибы можно не чистить.

4 Обжаривать лук и грибы на оставшемся оливковом масле 2–3 мин. Посолить и поперчить.

5 Добавить к луково-грибной массе натертый на мелкой терке сыр, перемешать.

6 Выложить полученную массу на гренки. При подаче украсить ломтиками помидоров и рубленой зеленью.



СЛОЕННЫЕ КОРЗИНКИ С БОРОВИКАМИ И СМЕТАНОЙ



35 мин



3–4

1 лист теста фило, 200 г белых грибов, 200–300 г сметаны, 100 мл сливок 22–35%-ной жирности, 50–60 г твердого сыра (например, российского), 1 луковица, пучок укропа и/или петрушки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 г сливочного масла для жарки + для смазывания теста. **Дополнительно:** формочки для кексов

1 Вымыть, обсушить и очистить грибы, нарезать небольшими кубиками. Мелко порубить очищенный лук. Обжарить все вместе на разогретом сливочном масле до прозрачности лука.

2 Влить сливки, проварить до загустения. Добавить сметану, прогревать 6–8 мин. Посолить, поперчить, добавить рубленую зелень и перемешать.

3 Разрезать лист теста на 4 квадрата, смазать сливочным маслом.

4 Выложить квадраты из теста в форму для кексов, сформировав корзиночки. Запекать в разогретом до 180–200 °С духовом шкафу 3–5 мин.

5 Выложить внутрь каждой корзиночки начинку, посыпать тертым сыром. Запекать еще 3–5 мин, пока сыр не расплавится.





«НАПОЛЕОН» С ГРИБАМИ И ПЕЧЕНЬЮ

⌚ 1 ч + 2 ч
на замачивание
печени

🍴 3–4

200–250 г готового слоеного теста, 100–150 г куриной печени, 100 г свежемороженовых белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 50 мл сливок 22–35%-ной жирности, 1 яйцо для смазывания, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 1 яйцо, пучок укропа и/или петрушки. **Дополнительно:** сервировочное кольцо

1 Промыть куриную печень, очистить от пленок, замочить в воде на 2 ч. Снова промыть, отваривать в течение 20–25 мин. Отварить 1 яйцо в подсоленной воде (7 мин после закипания). Разморозить и обсушить грибы. Очистить овощи. Нарезать лук полукольцами, натереть морковь на крупной терке.

2 Обжаривать овощи на растительном масле в течение 3–5 мин. Добавить грибы, жарить еще 5–6 мин. Выложить печень, влить сливки, уваривать 3–4 мин. Посолить и поперчить, измельчить до состояния пюре с помощью блендера.

3 Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм, вырезать из него кружки с помощью сервировочного кольца, выложить на противень, смазать яйцом. Выпекать при 180 °С в течение 5–6 мин до румяной корочки. Сложить кружки друг на друга, промазывая муссом, посыпать измельченным яйцом и рубленой зеленью.



РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

⌚ 1 ч +
+ время
на охлаждение

🍴 10–12

1 курица, по 100 г свежих шампиньонов и лисичек, 100 г твердого сыра (например, российского), 1 луковица, 1 морковь, 30 г желатина, небольшой пучок укропа и/или петрушки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки.

Дополнительно: пищевая пленка, кулинарная нить

1 Вымыть и обсушить курицу, снять кожу и разделить мякоть от костей. Отбить часть филе, выложить на кожу, посолить, поперчить и посыпать желатином.

2 Нарезать кубиками очищенные лук и морковь. Обжарить в части разогретого растительного масла до мягкости. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой оставшиеся кусочки куриной мякоти вместе с обжаренными овощами. Посолить и поперчить.

3 Вымыть и обсушить грибы (при необходимости очистить шампиньоны), нарезать ломтиками. Обжаривать на оставшемся растительном масле около 15 мин.

4 Разложить грибы ровным слоем поверх куриной мякоти на коже, посыпать мелко рубленой зеленью. Распределить сверху фарш из мяса и обжаренных овощей. Выложить следующим слоем сыр, нарезанный брусочками толщиной 1,5–2 см. Свернуть рулетом, завернуть в пищевую пленку, обвязать кулинарной нитью. Отваривать рулет 40 мин, охладить под гнетом.



РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ С ЛИСИЧКАМИ И ШПИНАТОМ

 1 ч +
+ время
на охлаж-
дение

 5

600–700 г филе индейки, 60 г тонко нарезанного бе-
кона, 300 г лисичек, 10 см лука-порея (белая часть),
2 зубчика чеснока, 1 пучок свежего шпината или
200 г замороженного, соль и свежемолотый черный
перец — по вкусу, 4–5 ст. л. растительного масла
для жарки. **Дополнительно:** кулинарная нить

1 Порубить очищенный чеснок и шпинат (замороженный предварительно разморозить). Нарезать лук-порея кольцами, промытые лисички — кусочками.

2 Удалить с филе лишний жир, разрезать вдоль, ведя нож по спирали и разворачивая в пласт.

3 Обжаривать чеснок на разогретом растительном масле 2–3 мин. Засыпать грибы, через 5–7 мин выложить лук-порея, обжаривать еще 2 мин. Добавить шпинат, обжаривать 1 мин. Всыпать соль и перец.

4 Посолить и поперчить мясо. Выложить равномерным слоем начинку на филе индейки, оставив свободными 2–3 см от края, свернуть плотным рулетом.

5 Распределить по поверхности рулета ровным слоем бекон. Обвязать кулинарной нитью. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30 мин. Охладить и нарезать ломтиками.



САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И РУККОЛОЙ

 50 мин +
+ время на
замачива-
ние грибов

 2

По 6–7 шт. свежих шампиньонов, вешенок
и сушеных шиитаке, 1/4 кочана цветной капусты,
2 ст. л. соевого соуса, 2 зубчика чеснока, 2 пучка
рукколы, 2 веточки тимьяна, соль и свежемолотый
черный перец — по вкусу, оливковое масло для
жарки. **Заправка:** сок 1/2 апельсина, 3 ст. л. сме-
таны, 1 ч. л. белого хрена. **Дополнительно:**
бумажные салфетки

1 Замочить шиитаке в воде на 6 ч. Отваривать в смеси соевого соуса и воды (2 ч. л. соуса на 1 л воды) в течение 8 мин после закипания. Протереть оставшиеся виды грибов влажной салфеткой. Нарезать вешенки соломкой, шампиньоны — пластинками.

2 Обжарить в оливковом масле тимьян и раздавленный неочищенный чеснок. Когда чеснок подрумянится, извлечь его вместе с тимьяном. Обжаривать вешенки и шампиньоны на том же масле 15 мин. Вымыть и обсушить листья рукколы. Разобрать цветную капусту на соцветия, отваривать в подсоленной воде 5 мин, охладить под проточной водой.

3 Приготовить заправку: смешать белый хрен, сметану и сок апельсина. Соединить грибы, цветную капусту и рукколу, посолить, поперчить и полить заправкой.





САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРИБАМИ

⌚ 30 мин

🍴 4-6

200 г белых грибов или шампиньонов, 2 цукини, 4 моркови, 2 огурца, 200 г редиса, 80 г стеблей сельдерея, 50 г зеленого лука, 200 г натурального йогурта, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 ст. л. растительного масла для жарки. **Дополнительно:** бумажные полотенца

1 Вымыть, обсушить и очистить грибы, нарезать крупными кубиками. Обжаривать на разогретом растительном масле до мягкости в течение 7–10 мин.

2 Переложить обжаренные грибы на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло. Оставить на 10 мин.

3 Очистить цукини и морковь. Нарезать все овощи соломкой, мелко порубить зеленый лук.

4 Перемешать все ингредиенты, посолить, поперчить и заправить натуральным йогуртом.



САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

⌚ 20 мин

🍴 4

300 г шампиньонов, 8 перепелиных яиц или 4 куриных, 1 яблоко, 2 помидора, 1 ст. л. соевого соуса, 50 мл растительного масла для жарки. **Заправка:** 200 г нежирной сметаны, 2 ст. л. яблочного сока, 1 ч. л. сахара, соль — по вкусу. **Для подачи:** несколько веточек укропа

1 Отваривать перепелиные яйца в кипящей подсоленной воде в течение 4 мин после закипания жидкости. Залить на несколько минут холодной водой, очистить, нарезать тонкими кружочками.

2 Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны, нарезать тонкими ломтиками. Обжарить на разогретом растительном масле до золотистой корочки, полить соевым соусом.

3 Удалить у помидоров плодоножки, нарезать мелкими кубиками. Очистить яблоко от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками.

4 Приготовить заправку. Смешать сметану с яблочным соком, всыпать сахар и соль, взбить венчиком.

5 Выложить в бокал или порционный салатник слоями яблоко, помидоры, яйца и грибы, периодически поливая соусом. При подаче украсить зеленью укропа.



САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ШАМПИНЬОНАМИ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ ВИНА

🕒 20 мин

🍴 4

120 г шампиньонов, 120 г помидоров, 120 г баклажанов, 120 г цукини, 2 веточки свежего розмарина, 1 рубленый зубчик чеснока, 30 мл растительного масла, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.

Заправка: 50 мл оливкового масла, 30 мл красного сухого вина, 1 ч. л. французской зерновой горчицы, сок 1/4 апельсина, несколько веточек свежей мяты.

Для подачи: листья рукколы

1 Удалить у помидоров плодоножки и семена, очистить цукини. Нарезать помидоры, цукини и баклажаны кружочками толщиной 5–7 мм. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, разрезать каждый гриб на 2 части.

2 Перемешать в миске нарезанные овощи и грибы с растительным маслом. Добавить чеснок, соль, свежемолотый черный перец и розмарин, оставить на 5 мин. Обжаривать овощи до готовности на сковороде (желательно гриль) в течение 10 мин.

3 Приготовить заправку: измельчить листья мяты, смешать с оливковым маслом, вином, горчицей и соком апельсина. Выложить обжаренные овощи на тарелку, сверху посыпать листьями рукколы, полить заправкой.

САЛАТ ПОЛЕВОЙ С ШАМПИНЬОНАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

🕒 40 мин

🍴 2

150 г салата корн, 5–6 крупных шампиньонов, горсть очищенных грецких орехов, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки. **Соус:** 1 маленький клубень картофеля, 150 мл овощного бульона, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. белого бальзамического уксуса, 1–2 ст. л. сливочного масла, соль — по вкусу

1 Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны. Нарезать тонкими ломтиками, обжаривать в разогретом оливковом масле в течение 7–10 мин. Мелко порубить грецкие орехи, оставив немного для украшения салата.

2 Очистить клубень картофеля, отваривать в подсоленной воде в течение 30 мин. Размять в пюре с добавлением небольшого количества бульона, сливочного масла, бальзамического уксуса и рубленого очищенного чеснока. Развести пюре оставшимся бульоном до состояния жидкой сметаны.

3 Вымыть и обсушить листья салата, выложить на них теплые грибы. Посыпать сверху рублеными грецкими орехами, полить соусом, посолить и поперчить. Украсить готовое блюдо целыми половинками орехов. Подать картофельный соус отдельно в соуснике.

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ШАМПИНЬОНАМИ И ЛАПШОЙ СОБА

🕒 25 мин

🍴 2

Салатный микс (например, листья салата корн, рукколы, мангольда, фризе), 20 г лапши соба, 1/3 баклажана, горсть мелких шампиньонов, 1 небольшой помидор, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки.

Заправка: 50 мл орехового соуса. **Дополнительно:** бумажные полотенца

1 Нарезать баклажан брусочками, посолить, залить на несколько минут подсоленной водой, чтобы ушла горечь. Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны. Удалить у помидора плодоножку, нарезать дольками.

2 Обсушить брусочки баклажана на бумажных полотенцах, обжаривать на оливковом масле 2–3 мин. Добавить шампиньоны, жарить еще 3 мин. Выложить дольки помидора, держать на огне менее 1 мин.

3 Вымыть и обсушить листья салатов, крупные порвать руками. Отваривать лапшу соба в течение 5 мин после закипания воды, откинуть на дуршлаг.

4 Заправить салатный микс ореховым соусом, посолить, поперчить. Выложить сверху теплые овощи и лапшу соба. Немедленно подавать к столу.

САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ, КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

🕒 40 мин

🍴 2

3–4 клубня картофеля, 600 г свежих шампиньонов, немного лука-порея (белая часть), соль — по вкусу, 2 ст. л. оливкового масла для жарки. **Заправка:** 6 ст. л. оливкового масла, 2–3 ст. л. белого винного уксуса, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** 10 маслин без косточки, 40 г очищенных грецких орехов,

1 Тщательно вымыть картофель, отваривать в подсоленной воде в течение 30 мин. Остудить, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Нашинковать лук-порей максимально тонкими кольцами (оставить немного для украшения). Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны. Разрезать грибы на 4–6 частей, обжаривать вместе с луком в оливковом масле 20 мин.

2 Приготовить заправку: смешать соль и свежемолотый черный перец, влить белый винный уксус, добавить при непрерывном помешивании оливковое масло. Заправить картофель соусом и аккуратно перемешать, чтобы овощ не превратился в кашу. Добавить лук и грибы, еще раз перемешать.

3 Посыпать готовый салат половинками грецкого ореха, нарезанными маслинами и кольцами свежего лука-порея. Подавать теплым.



САЛАТ ГРИБНОЙ С ГРУДИНКОЙ, ГОРОШКОМ И ЯЙЦОМ

⌚ 20 мин 100 г варено-копченой грудинки, 100 г шампиньонов, 50 г консервированного горошка, 30 г рукколы, 5 помидоров черри, 1 яйцо. **Заправка:** 60 г майонеза, 20 мл сладкого соуса чили

🍴 1–2

1 Вымыть и обсушить рукколу. Удалить у помидоров черри плодоножки, разрезать на 2 части.

2 Нарезать грудинку тонкими пластинками. Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны, разрезать каждый гриб на 4 части.

3 Обжаривать грудинку и грибы на разогретой сухой сковороде 1–2 мин. Добавить яйцо и обжаривать еще 1 мин, помешивая. Переложить полученную смесь в емкость.

4 Добавить к теплой смеси рукколу, половинки помидоров черри и консервированный горошек.

5 Смешать в отдельной емкости майонез со сладким соусом чили. Полить полученной заправкой готовый салат, перемешать.

САЛАТ ТЕПЛЫЙ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

⌚ 25 мин 300 г куриной печени, 4 шампиньона, 1 сладкий болгарский перец (желтый), 100 г салатного микса, 2 ст. л. соевого соуса, щепотка сушеного майорана, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Заправка:** 4 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. сладкой горчицы, 1 ч. л. меда, соль и свежемолотый перец — по вкусу. **Для подачи:** 4 помидора черри.

🍴 4

Дополнительно: фольга

1 Вымыть куриную печень, очистить от пленок, поперчить, замариновать в соевом соусе. Обжаривать на разогретом растительном масле по 3–5 мин с каждой стороны, прикрыть фольгой, чтобы печень оставалась теплой. Вымыть, обсушить и почистить грибы, разрезать каждый на 4 части. Обжарить на растительном масле до золотистой корочки, посыпать майораном.

2 Удалить у болгарского перца плодоножку и семена, нарезать соломкой. Разрезать помидоры черри пополам. Соединить все составляющие заправки, взбить венчиком до однородной консистенции. Промыть листья салата, обсушить и нарвать руками, добавить болгарский перец, полить 2–3 ст. л. заправки. Выложить смесь на блюдо, сверху — печень и грибы. Полить оставшейся заправкой, украсить половинками черри.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ И ВЕТЧИНЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

⌚ 30 мин 2 куриных филе (около 300 г), 500 г варено-копченой ветчины, 2 ломтика бекона, 1/2 кочана пекинской капусты, 1 морковь, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 180 г консервированных шампиньонов, 150 г чеддера, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Заправка:** 200 г майонеза, 3 корнишона, 2 ст. л. каперсов, пучок петрушки

🍴 8

1 Вымыть и обсушить куриное филе, нарезать крупными кубиками. Обжаривать на разогретом растительном масле в течение 5–7 мин, помешивая. Отваривать очищенную морковь в подсоленной воде около 20 мин, охладить, нарезать крупными кубиками. Нарезать бекон соломкой, обжарить на сухой сковороде до хрустящего состояния. Разрезать шампиньоны на 4 части. Нарезать сыр кубиками, ветчину — ломтиками, а затем соломкой.

2 Приготовить заправку: порубить петрушку и каперсы, нарезать корнишоны мелкими кубиками, смешать все ингредиенты с майонезом. Смешать куриное филе, морковь, грибы, сыр, ветчину и горошек, выложить на листья капусты. Полить частью заправки, посыпать беконом. Оставшуюся заправку подать отдельно.

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ШАМПИНЬОНАМИ И ТЕЛЯТИНОЙ

⌚ 20 мин 500 г телячьей вырезки, 1 кочан салата латук, 6–8 шампиньонов, 1 огурец, 1 сладкий болгарский перец (красный), 5 шт. красного редиса, 12 маслин без косточек, 1 ч. л. каперсов, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки. **Заправка:** 1 ст. л. горчицы в зернах, 3 ст. л. белого винного уксуса, 4 ст. л. оливкового масла

🍴 4

1 Вымыть и обсушить телячью вырезку, очистить от соединительной ткани и пленок. Нарезать поперек мышечных волокон ломтиками толщиной 0,5 см. Посолить, поперчить. Обжаривать мясо в раскаленном оливковом масле по полминуты с каждой стороны.

2 Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны, нарезать пластинками. Обжаривать на оливковом масле в течение 7–10 мин. Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена, нарезать полукольцами. Разобрать кочан салата на листья, вымыть их и обсушить. Нарезать огурец и редис кружочками.

3 Приготовить заправку: смешать винный уксус и горчицу, тонкой струйкой влить оливковое масло. Смешать грибы с овощами и листьями салата, выложить сверху вырезку, украсить каперсами и маслинами. Полить готовое блюдо заправкой, подавать теплым.



БОРЩ ПОСТНЫЙ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

 1 ч 30 мин + 2 л воды + для замачивания и отваривания грибов, + время на подготовку грибов
1 свекла, 1/4 кочана белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 100 г сушеных грибов, 2 ст. л. томатной пасты, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, соль — по вкусу, 50 мл растительного масла для жарки.
 6
Для подачи: 2 зубчика чеснока, зелень укропа

1 Залить сухие грибы кипятком, оставить на 3 ч. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью их покрывала, отваривать в течение 10 мин после закипания жидкости. Слить отвар, залить 2 л воды, отваривать в течение 30 мин.

2 Тонко нашинковать капусту. Очистить лук, морковь, свеклу и картофель, нарезать овощи тонкой соломкой. Обжарить на разогретом растительном масле лук и морковь до золотистого цвета. Добавить свеклу и томить до ее мягкости. Выложить томатную пасту, обжаривать содержимое сковороды еще 2–3 мин.

3 Добавить в кастрюлю с грибами картофель, варить 10 мин. Выложить капусту, варить еще 10 мин. Ввести свеклу, варить 5–7 мин. Посолить, добавить лавровый лист и перец-горошек, держать на огне еще 5 мин. При подаче добавить рубленую зелень и измельченный очищенный чеснок.



ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И БОРОВИКАМИ

 1 ч 30 мин 1 л горячей воды или бульона + для тушения, 200–300 г говядины, 400–600 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 2 стебля сельдерея, 1–2 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 100 г белых грибов, 1 ст. л. пастообразной горчицы, 2 зубчика чеснока, пучок петрушки и/или укропа, по 1/2 ч. л. хмели-сунели и смеси молотых перцев, соль — по вкусу, растительное масло для жарки.
 6
Для подачи: сметана — по вкусу

1 Добавить в квашеную капусту горчицу и томить на небольшом огне 30 мин, подливая при необходимости воду. Вымыть и обсушить грибы, почистить и произвольно нарезать. Очистить лук и морковь. Вымыть, обсушить и зачистить мясо от пленок. Нарезать лук, морковь, говядину и стебли сельдерея кубиками.

2 Обжаривать мясо и овощи на растительном масле 15 мин. Добавить грибы, жарить еще 10 мин. Выложить капусту, тушить 20 мин. Переложить содержимое сковороды в кастрюлю, залить 2 л горячей воды. Добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, варить 10 мин.

3 Удалить у помидоров плодоножки, нарезать дольками. Положить в кастрюлю помидоры, рубленую зелень (оставить немного для подачи) и измельченный очищенный чеснок. Посолить, добавить специи, томить 5–10 мин. Подавать со сметаной и рубленой зеленью.





СОЛЯНКА СБОРНАЯ ГРИБНАЯ

⌚ 1 ч
30 мин

🍴 6

2 л воды + для варки грибов и овощей, 500 г грибов (боровиков, лисичек, опят), 100 г сырокопченого бекона, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор, по 5 зеленых и черных оливок без косточек, 1 зубчик чеснока, пучок петрушки, 1 лавровый лист, сахар, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 1 лимон

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать ломтиками. Залить водой, отваривать на умеренном огне 10 мин. Откинуть на дуршлаг, залить 2 л свежей воды, варить с добавлением лаврового листа в течение 1 ч. Отварить очищенную морковь до мягкости, нарезать мелкими кубиками. Удалить у помидора плодоножку, поместить в кипяток на 2–3 мин, снять кожицу, нарезать дольками. Очистить и нарезать лук тонкими полукольцами, пассеровать на растительном масле до золотистого цвета.

2 Нарезать бекон ломтиками, выложить к луку, обжаривать 5 мин. Добавить помидор, тушить 5–7 мин. Переложить содержимое сковороды и морковь к грибам, варить 10 мин после закипания жидкости. Нарезать оливки колечками, порубить петрушку, пропустить через пресс очищенный чеснок. Добавить все ингредиенты в солянку, всыпать сахар, посолить, поперчить. Довести до кипения, варить 5 мин. Подавать готовое блюдо с дольками лимона.



ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ

⌚ 1 ч
10 мин

🍴 6

700 мл воды, 200–400 мл молока, 100–200 г белых грибов, 2 клубня картофеля, 100 г свежего сала, 1 луковица, 1 морковь, 40–50 г овсяных хлопьев, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** несколько веточек петрушки и/или укропа

1 Измельчить очищенные лук и морковь. Пассеровать овощи на разогретом растительном масле до мягкости.

2 Вымыть, обсушить и очистить грибы. Отваривать 15–20 мин в 500 мл воды, сохранить отвар.

3 Измельчить грибы и сало, обжаривать все вместе 15 мин.

4 Влить в молоко оставшуюся воду, довести смесь до кипения. Добавить очищенный и нарезанный небольшими кусочками картофель и пассерованные овощи, варить 15 мин.

5 Влить в кастрюлю грибной отвар. Добавить измельченные овсяные хлопья в качестве загустителя, а также грибы с салом. Посолить, поперчить, прогреть 5 мин.

6 Подавать готовое блюдо с рубленой зеленью.





ПОХЛЕБКА ГОРОХОВАЯ С ГРИБАМИ



2 ч + 1 ч на замачивание гороха и сушеных грибов



6

2 л воды + на замачивание гороха и грибов, 5 сушеных грибов, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 50 г сушеного гороха, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, небольшой пучок укропа, сахар и соль — по вкусу

1 Залить горох холодной водой, оставить на 1 ч, слить воду. Залить грибы горячей кипяченой водой, оставить на 1 ч, слить воду.

2 Влить в кастрюлю 2 л воды, довести жидкость до кипения. Добавить горох и грибы, накрыть крышкой, отваривать на умеренном огне 20–30 мин.

3 Очистить морковь, лук и картофель. Нарезать морковь тонкой соломкой, лук — тонкими полукольцами, картофель — брусочками. Добавить в кастрюлю овощи, перец-горошек и лавровый лист. Довести жидкость до кипения, варить на умеренном огне 15–20 мин.

4 Мелко порубить укроп, пропустить через пресс очищенный чеснок. Добавить в суп, всыпать соль и сахар, довести до кипения, снять с огня.

СУП ГРИБНОЙ С КУКУРУЗОЙ



50 мин



6

1 л овощного бульона или воды, 300 г шампиньонов, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. л. консервированной кукурузы, 2 горошины душистого перца, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Для подачи:** 1 пучок укропа и/или петрушки

1 Довести овощной бульон до кипения.

2 Очистить картофель, нарезать брусочками или кубиками. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, крупные грибы можно нарезать. Выложить оба ингредиента в бульон, варить 10 мин.

3 Очистить лук и морковь. Нарезать лук кубиками, натереть морковь соломкой или натереть на крупной терке. Обжаривать овощи на раскаленном растительном масле до мягкости.

4 Выложить в бульон пассерованные лук и морковь, добавить кукурузу, варить 7–10 мин. За 5 мин до готовности добавить в суп душистый и свежемолотый черный перец, посолить.

5 Снять кастрюлю с огня, оставить с закрытой крышкой на 5 мин. Подавать готовое блюдо, посыпав рубленой зеленью.

СУП В ГОРШОЧКАХ С МЯСОМ, ГРИБАМИ И ФАСОЛЬЮ



2 ч 30 мин + 2 ч на замачивание фасоли



6

2 л горячей кипяченой воды + для варки фасоли, 300 г свинины, 200 г грибов (боровиков, моховиков, лисичек), 3 клубня картофеля, 50 г фасоли, 2 луковицы, 1 морковь, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, небольшой пучок зелени укропа и/или петрушки, 3 горошины черного перца, сахар и соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** жаропрочные горшочки

1 Вымыть фасоль, залить холодной водой, оставить на 2 ч. Откинуть на дуршлаг, залить водой и отваривать до полуготовности 30–40 мин. Нарезать свинину поперек волокон кусочками. Обжаривать на раскаленном растительном масле в течение 5 мин.

2 Нарезать очищенный лук тонкими полукольцами, очищенные морковь и картофель — кубиками. Вымыть, обсушить и почистить грибы, крупно порубить. Пассеровать лук на разогретом растительном масле 5 мин, добавить грибы, обжаривать еще 15 мин.

3 Сложить в горшочки мясо, фасоль, лук, грибы, картофель и морковь. Добавить сахар, соль, перец-горошек и лавровый лист. Залить 2 л горячей кипяченой воды, накрыть крышками. Томить в разогретом до 150 °С духовом шкафу в течение 1–1,5 ч. Мелко нарезать зелень, пропустить через пресс очищенный чеснок. Добавить в суп, томить еще 3 мин.

СУП С ЛИСИЧКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



1 ч 40 мин



6

2 л воды + для отваривания грибов, 250 г лисичек, 1 луковица, 50 г очищенных грецких орехов, 2 ст. л. с горкой муки, 2 зубчика чеснока, по пучку кинзы, петрушки и укропа, сахар, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью их покрывала, варить 10 мин после закипания жидкости. Слить отвар, залить 2 л воды, варить 40 мин.

2 Нарезать очищенный лук тонкими полукольцами, обжаривать на разогретом растительном масле в течение 5 мин до золотистого цвета. Всыпать муку, перемешать, жарить на медленном огне еще 3–5 мин.

3 Обжаривать грецкие орехи на сухой сковороде в течение 5 мин. Измельчить с помощью блендера до состояния крупной крошки.

4 Добавить в кастрюлю с лисичками лук и измельченные орехи. Довести жидкость до кипения, варить на умеренном огне 10 мин.

5 Мелко нарезать зелень, пропустить через пресс очищенный чеснок. Добавить ингредиенты в суп, всыпать соль, сахар и свежемолотый черный перец. Довести до кипения, варить на умеренном огне 3 мин.





Суп-пюре с белыми грибами

1 ч
40 мин

5

2 л воды + для варки картофеля, 300 г боровиков, 500 г картофеля, 80 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 мл сливок 22%-ной жирности, 100 г пармезана, несколько горошин черного перца, сушеные майоран и базилик, кориандр, тмин, сахар и соль — по вкусу, 1,5 ст. л. оливкового масла для жарки

1 Очистить и нарезать картофель кубиками, отваривать в 2 л воды в течение 15 мин. Обжаривать кориандр, горошины черного перца и тмин на сухой сковороде 1–2 мин. Растереть специи в ступке.

2 Мелко нарезать очищенные лук и чеснок. Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать произвольными кусочками. Обжаривать лук и чеснок на разогретом оливковом масле 5 мин. Добавить грибы, жарить на умеренном огне 10 мин. Всыпать специи, жарить еще 10 мин.

3 Переложить содержимое сковороды в кастрюлю с картофелем, варить на умеренном огне 30 мин. Добавить майоран и базилик, варить 15 мин.

4 Довести суп до состояния пюре с помощью блендера. Влить сливки, добавить натертый на мелкой терке пармезан, соль и сахар. Поставить на огонь, довести до кипения, подавать горячим



Крем-суп с грибами и беконом

1 ч
20 мин

6

2 л воды, 300 г вешенок или шампиньонов, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 мл сливок 10%-ной жирности, свежемолотый белый перец, мускатный орех, сахар и соль — по вкусу, 1 ст. л. сливочного и 2 ст. л. оливкового масла для жарки. **Для подачи:** небольшой кусок копченого бекона

1 Очистить овощи. Нарезать лук тонкими полукольцами, морковь — тонкими кружочками, картофель — крупными кубиками. Пропустить чеснок через пресс.

2 Влить в кастрюлю 2 л воды, добавить лук, морковь и картофель. Довести до кипения, варить на умеренном огне 30 мин.

3 Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать ломтиками. Обжаривать на разогретой смеси сливочного и оливкового масел 10 мин. Переложить в кастрюлю с овощами, варить на умеренном огне 10 мин.

4 Довести суп до состояния пюре с помощью блендера. Добавить чеснок, влить сливки. Всыпать соль, сахар, свежемолотый белый перец и мускатный орех. Варить на умеренном огне 5 мин.

5 Нарезать бекон тонкими ломтиками, обжаривать на раскаленной сухой сковороде 5 мин. Подавать готовый суп с жареным беконом.





КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ И БЕЛЫХ ГРИБОВ

⌚ 30 мин +
+15 мин на
замачивание
грибов

🍴 4

600 мл куриного или овощного бульона, 350 мл горячей воды, 500 г шампиньонов, 30 г сушеных белых грибов, 3 ст. л. муки, 150 мл сливок 33%-ной жирности, 1 зубчик чеснока, по щепотке сушеного тимьяна и мускатного ореха, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. сливочного масла для жарки. **Для подачи:** зелень петрушки

1 Замочить сушеные белые грибы в 200 мл горячей воды на 10–15 мин. Откинуть на дуршлаг, сохранив настой, обсушить и измельчить.

2 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны. Нарезать ломтиками, перемешать с белыми грибами. Обжаривать смесь грибов в 2 ст. л. разогретого сливочного масла в течение 8–10 мин.

3 Разогреть оставшееся сливочное масло в кастрюле с толстым дном, пассеровать муку в течение 2 мин. Влить бульон и грибной настой, добавить оставшуюся горячую воду. Довести жидкость до кипения.

4 Выложить в кастрюлю грибы, добавить тимьян, очищенный зубчик чеснока и мускатный орех, посолить, поперчить. Довести суп до состояния пюре с помощью блендера. Влить сливки, прогреть, не доводя до кипения. Подавать, посыпав рубленой петрушкой.



СУП С ШИИТАКЕ И РЫБНЫМИ ШАРИКАМИ

⌚ 40 мин

🍴 4

1,5 л воды, 100 г шиитаке, 200 г лука-порей (белая часть), 100 г стручковой фасоли (4–5 соцветий брокколи или 5 стеблей спаржи), 1 зубчик чеснока, небольшой пучок петрушки, 1 ч. л. сахара, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Рыбные шарики:** 200 г филе белой рыбы, 50 мл белого сухого вина, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. соевого соуса, 2–3 ст. л. растительного масла для жарки

1 Вымыть и обсушить филе рыбы, удалить кости. Измельчить с помощью блендера до однородной консистенции. Добавить к полученному фаршу яйцо, всыпать муку, влить соевый соус и вино, перемешать. Смочить руки в холодной воде, сформовать из фарша небольшие шарики, обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Влить в кастрюлю 1,5 л воды, довести жидкость до кипения, отваривать рыбные шарики в течение 5 мин. Сохранить бульон.

2 Промыть и обсушить шиитаке, нарезать тонкими ломтиками. Положить в бульон, довести жидкость до кипения, варить на умеренном огне 5 мин. Добавить стручковую фасоль, варить 2 мин. Выложить нарезанный тонкими кольцами лук-порей, варить еще 2 мин. Мелко нарезать петрушку, пропустить через пресс очищенный чеснок, выложить в суп. Всыпать свежемолотый черный перец, соль и сахар. Довести суп до кипения, варить 1 мин.





ОМЛЕТ С ГРИБАМИ, СЫРОМ И ЦУКИНИ

⌚ 1 ч

🍴 4

100 г шампиньонов, 1 цукини, 1 помидор, 1 луковица, 50 г твердого сыра (например, российского или пошехонского), 4 яйца, 500 мл молока, 2 ст. л. муки, небольшой пучок укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки и смазывания формы

1 Удалить у помидора плодоножку и мякоть с семенами. Очистить лук. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны. Нарезать помидор тонкими дольками, лук — полукольцами, цукини — тонкими кружочками, грибы — тонкими ломтиками.

2 Обжаривать лук на разогретом растительном масле в течение 5 мин. Добавить цукини и помидоры, жарить на умеренном огне 5 мин. Выложить грибы, жарить еще 3 мин.

3 Смешать в емкости яйца, молоко и муку, добавить соль и свежемолотый черный перец. Вылить яичную смесь в форму для запекания, смазанную растительным маслом.

4 Выложить овощи в яичную смесь, запекать в разогретом до 170 °С духовом шкафу в течение 30 мин. Посыпать тертым на мелкой терке сыром и рубленым укропом. Запекать еще 3 мин.



СТРОГАНОВ ПРЯНЫЙ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ



20 мин



2

200 г шампиньонов, 1 луковица, 100 мл сливок 22–33%-ной жирности, 1 ст. л. пастообразной горчицы, 5–7 веточек свежего тархуна (эстрагона), 2 веточки свежего укропа, сахар и соль — по вкусу, 40 г сливочного масла для жарки. **Для подачи:** 100 г свежего багета

1 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны. Разрезать каждый гриб на 4 части.

2 Нарезать лук полукольцами, обжарить на части разогретого сливочного масла до золотистого цвета.

3 Добавить оставшееся масло и шампиньоны, жарить еще 5–7 мин. Влить сливки, прогреть содержимое сковороды, не доводя до кипения.

4 Добавить горчицу и рубленую зелень. Всыпать сахар и соль, снять сковороду с огня. Отставить в теплое место.

5 Нарезать багет ломтиками, обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Подавать гренки вместе с горячим строгановым.





Лук с грибами в пивной заливке



45 мин



1

1 белая салатная луковица, 2 помидора, 1 боровик, 200 г опят, 150 г лисичек, 200 мл светлого пива, 150 г копчено-вареной грудинки, 30 г твердого сыра (например, российского), 20 г очищенных кедровых орехов, небольшой пучок укропа, несколько веточек свежего розмарина, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать грудинку мелкими кубиками. Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать мелкими ломтиками. Обжаривать все вместе на разогретом растительном масле 15–20 мин. Добавить орехи, рубленые укроп и розмарин, посолить.

2 Очистить лук, опустить на 5 мин в кипящую воду. Остудить, срезать верхушку и вынуть ложкой сердцевину. Начинить полученной смесью.

3 Удалить у помидоров плодоножки, надрезать крест-накрест, опустить в кипятки на 2–3 мин. Снять кожицу, нарезать овощи мелкими кубиками. Выложить в глубокую форму для запекания.

4 Нафаршировать лук, поместить на помидоры и залить пивом. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 15 мин. Натереть сыр на мелкой терке, посыпать лук за 4–5 мин до готовности.



СВЕКЛА с капустой и грибами

1 ч
30 мин

1

1 крупная свекла, 250 г квашеной капусты, 200 г копчено-вареной грудинки, 100 г белых грибов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 0,5 л светлого пива, 50 г очищенных семян подсолнечника, 30 г сахара, 3 г тмина, соль — по вкусу, 50 мл растительного масла для жарки. **Для подачи:** 25 г зеленого лука, 10 г укропа

1 Отваривать свеклу в кипящей воде до полуготовности в течение 20–25 мин. Остудить, срезать верхушку, вынуть ложкой сердцевину.

2 Очистить репчатый лук и чеснок. Вымыть, обсушить и почистить грибы. Нарезать лук, грибы и грудинку небольшими кубиками. Пропустить чеснок через пресс. Слегка обжарить копченую грудинку, пока не выделится жир. Добавить лук и чеснок, жарить 10 мин. Обжаривать грибы на растительном масле в течение 15 мин.

3 Поместить в кастрюлю грудинку с луком и чесноком, выложить квашеную капусту, сверху — грибы. Добавить тмин, влить пиво. Всыпать сахар, соль и тушить до мягкости капусты. Добавить семена подсолнечника.

4 Наполнить свеклу полученной начинкой. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу около 30 мин. При подаче украсить рубленым зеленым луком и укропом.



КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РИСОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

🕒 30 мин

🍴 2–3

1 кочан пекинской капусты, 200 г рисовой крупы (желательно сорта жасмин), 250 г белых грибов, 150 г копчено-вареной грудинки, 50 г мягкого сыра (например, феты), 40 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей, несколько перьев зеленого лука, несколько веточек укропа, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** зубочистки

1 Отрезать нижнюю часть капусты, выполняя ножом зигзагообразные движения (при необходимости скрепить отходящие листья зубочистками). Опустить срезанную часть сначала в подсоленную кипящую воду на 40 с, затем в холодную. Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать кубиками. Обжаривать на растительном масле 10 мин. Нарезать грудинку кубиками, обжаривать на сухой сковороде 5–7 мин.

2 Промыть рисовую крупу, отваривать в подсоленной воде 20 мин. Покрошить сыр, порубить зеленый лук и укроп. Соединить грибы и грудинку с рисом. Добавить сыр, рубленые лук и укроп, перемешать. Распределить начинку между листьями капусты, полить растопленным сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 20 мин.

КОЧАН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ И САЛОМ

🕒 1 ч 20 мин

🍴 4

1 кочан савойской капусты, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 300 г гречневой крупы, 200 г свежего свиного сала, 100 г белых грибов, 100 г сливочного масла, 150 мл сливок 33%-ной жирности, 50 г очищенного фундука, соль — по вкусу.

Дополнительно: фольга

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы. Очистить лук. Нарезать грибы, лук и сало мелкими кубиками, сельдерей — ломтиками толщиной 2–3 мм.

2 Обжарить сало до золотистого цвета вместе с овощами и грибами.

3 Тщательно промыть гречневую крупу, отваривать в подсоленной кипящей воде в течение 20 мин.

4 Соединить отварную гречневую крупу с содержимым сковороды, остудить. Добавить рубленые орехи, сливки и масло.

5 Промыть савойскую капусту, отогнуть листья и вырезать сердцевину.

6 Заполнить кочан приготовленной начинкой, завернуть в фольгу. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 40 мин.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ С ГРИБАМИ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ

🕒 40 мин

🍴 3

300 г цветной капусты, 200 г шампиньонов, 2 ч. л. панировочных сухарей, растительное масло для смазывания формы. **Соус:** 50 г пармезана, 2 яйца, 150 мл сливок 22%-ной жирности, щепотка карри, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Разобрать цветную капусту на соцветия, выложить в кипящую воду, отваривать на умеренном огне 3 мин. Откинуть на дуршлаг.

2 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, нарезать тонкими ломтиками.

3 Приготовить соус. Натереть сыр на мелкой терке, смешать с яйцами и сливками. Добавить щепотку карри, посолить и поперчить, тщательно перемешать.

4 Смазать форму для запекания растительным маслом, выложить в нее грибы и цветную капусту. Залить все соусом, посыпать панировочными сухарями.

5 Запекать блюдо в разогретом до 180 °С духовом шкафу 20 мин.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

🕒 2 ч

🍴 6–8

1 небольшой кочан белокочанной капусты, 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, 1 морковь, 1 цукини, 150 г свежих шампиньонов, 100 г рисовой крупы, 200 г жирной сметаны, несколько веточек петрушки, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Промыть рисовую крупу, отваривать до полуготовности в течение 10–12 мин. Вырезать из капусты кочерыжку, опустить кочан в кипящую воду на 5–8 мин. Вынуть, остудить, разобрать на листья. При необходимости срезать с листьев жесткую середину и слегка их отбить.

2 Очистить лук и морковь. Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена. Порубить лук, натереть морковь на крупной терке, нарезать цукини и сладкий болгарский перец кубиками. Обжаривать овощи на растительном масле 10 мин. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, нарезать кубиками, обжаривать на растительном масле 10–15 мин. Соединить с овощами, рисом и рубленой петрушкой, посолить.

3 Положить на каждый капустный лист по 2 ст. л. начинки, завернуть в форме конверта. Обжаривать голубцы на разогретом растительном масле по 2–3 мин с каждой стороны. Сложить в глубокую жаропрочную форму, залить сметаной. Запекать в духовом шкафу при 180 °С до появления румяной корочки.





БИГОС С ГРИБАМИ ПО-СЛАВЯНСКИ

🕒 2 ч
30 мин

🍴 10

1 кг белокочанной капусты, 500 г квашеной капусты, 300 г грибов (моховиков, боровиков, лисичек), 3 луковицы, 100 г сосисок, 100 г копченого бекона, 100 г сала, 200 мл белого сухого вина, 50 г томатной пасты, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, небольшой пучок петрушки, сахар, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** фольга

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы. Измельчить очищенный лук, обжаривать на растительном масле 5 мин. Добавить грибы, жарить еще 15 мин.

2 Нарезать сосиски кружочками, бекон и сала — ломтиками, жарить на умеренном огне 5 мин. Нашинковать белокочанную капусту, выложить в кипящую воду, варить 10 мин. Откинуть на дуршлаг.

3 Обжаривать квашеную капусту на растительном масле 20 мин. Добавить томатную пасту, пассеровать на медленном огне 7 мин. Мелко нарезать петрушку, пропустить очищенный чеснок через пресс.

4 Выложить все ингредиенты в форму для запекания, добавить сахар, соль, свежемолотый черный перец и лавровый лист. Влить вино, перемешать. Накрыть форму фольгой, запекать при 180 °С в течение 1 ч.

ПАТИССОНЫ С ГРИБАМИ, ВЕТЧИНОЙ И ОРЕХАМИ

🕒 50 мин

🍴 2

2 патиссона, 200 г нежирной ветчины, 150 г свежих шампиньонов, 150 г моркови, 1 луковица, 100 г рисовой крупы, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 30 г очищенных кедровых орехов, несколько веточек укропа, соль — по вкусу, 30 мл растительного масла для жарки

1 Срезать верхушки у патиссонов. Удалить сердцевину и мелко нарезать мякоть.

2 Тщательно промыть рисовую крупу, отваривать до полуготовности в подсоленной воде в течение 10–12 мин.

3 Очистить лук и морковь. Вымыть, обсушить и почистить грибы. Нарезать морковь соломкой, лук и ветчину — мелкими кубиками. Мелко порубить грибы.

4 Обжаривать ветчину с овощами и грибами на разогретом растительном масле до мягкости овощей. Выложить в отдельную емкость, добавить рубленый укроп, рис, кедровые орехи, сметану и половину сливочного масла.

5 Начинить патиссоны полученной смесью, закрыть срезанными верхушками. Сбрызнуть оставшимся растопленным сливочным маслом. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 25 мин.

ОЛАДЬИ ИЗ КАПУСТЫ С БОРОВИКАМИ

🕒 1 ч

🍴 10

По 300 г белокочанной и цветной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 100 г боровиков, 2 яйца, 200 мл молока, 100 г муки, небольшой пучок петрушки и/или укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Мелко нашинковать белокочанную капусту. Разобрать на соцветия цветную капусту и порубить. Натереть очищенную морковь на крупной терке. Сложить овощи в кастрюлю, залить молоком, посолить. Варить 20 мин до выкипания жидкости, остудить.

2 Всыпать мелко рубленую зелень и свежемолотый черный перец. Добавить муку, яйца и тщательно перемешать. Выкладывать полученное тесто ложкой на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом. Обжарить оладьи с обеих сторон до золотистого цвета.

3 Вымыть, обсушить и почистить боровики. Нарезать грибы ломтиками, очищенный лук — соломкой. Обжаривать на разогретом растительном масле 15 мин. Посолить и поперчить.

4 Подавать готовые капустные оладьи с жареными боровиками.

ШАРЛОТКА ОВОЩНАЯ С ЛИСИЧКАМИ

🕒 50 мин

🍴 4

500 г свежемороженой цветной капусты, 200 г свежих (отваренных) или свежемороженных лисичек, 100 г ветчины, 200 г белого хлеба, 2 яйца, 200 мл молока, 100 г твердого сыра (например, российского), 1/2 ч. л. сушеного орегано, небольшой пучок укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** пакет для запекания

1 Отваривать цветную капусту в подсоленной воде в течение 5 мин. Разобрать на небольшие соцветия.

2 Срезать с хлеба корки. Замочить мякиш в молоке на 10 мин, отжать лишнюю жидкость.

3 Нарезать лисички произвольно, ветчину — соломкой. Натереть сыр на крупной терке, мелко порубить укроп.

4 Обжаривать грибы и ветчину на разогретом растительном масле 4 мин.

5 Сложить все ингредиенты в миску. Вбить яйца, добавить соль, свежемолотый черный перец, орегано и рубленый укроп. Перемешать.

6 Выложить полученную массу на пакет для запекания, свернуть рулетом. Запекать в разогретом до 175 °С духовом шкафу в течение 25 мин.



КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

🕒 1 ч 20 мин	1 кг картофеля, 500–800 г свинины (филе, шеи), 100–200 г свежемороженных белых грибов, 100 г твердого сыра (например, российского), 200–300 г сметаны, 200 мл сливок 20–33%-ной жирности, 2 луковицы, пучок зеленого лука, соль и смесь перцев — по вкусу, 3 ст. л. растительного масла для жарки и смазывания
🍴 8–10	

1 Тщательно вымыть картофель, отваривать в мундире в подсоленной воде в течение 30 мин после закипания жидкости, остудить, очистить. Нарезать свинину брусочками, очищенный лук — соломкой. Вымыть, обсушить и очистить грибы, мелко нарезать.

2 Соединить мясо и лук, посолить и поперчить. Обжарить, чтобы лук пустил сок. Обжаривать смесь на растительном масле 10 мин. Добавить грибы, жарить еще 5 мин. Влить сметану, тушить до загустения.

3 Нарезать отварной картофель кружочками. Выложить половину на дно жаропрочной формы, смазанной растительным маслом. Сверху распределить мясо с луком и грибами. Посыпать мелко рубленым зеленым луком, затем выложить второй слой картофеля.

4 Смешать в блендере тертый сыр со сливками. Залить содержимое формы полученной смесью, запекать при 180–200 °С в течение 15–20 мин.

КОРЗИНОЧКИ ИЗ КУРИНОГО ФАРША С ЖЮЛЬЕНОМ

🕒 40 мин	30–60 г твердого сыра, 50 г слоеного теста. Фарш: 300 г куриного филе, 100 г муки, 50 г сала, 2–3 зубчика чеснока, специи для птицы — по вкусу. Жюльен: 50 г копчено-вареной грудки, 50 г шампиньонов, 1 луковица, 50 мл сливок 22%-ной жирности, 50 г сметаны. Дополнительно: формочки, фольга
🍴 3	

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы. Очистить лук. Нарезать грудинку, лук и грибы кубиками.

2 Обжаривать грудинку на сухой сковороде 2–3 мин. Добавить лук и грибы, обжаривать еще 7–10 мин. Влить сливки, затем сметану, тушить до загустения.

3 Пропустить куриное филе, сало и очищенный чеснок через мясорубку с мелкоячеистой решеткой. Добавить специи для птицы и муку.

4 Разделить фарш на порции по 100 г. Сформовать лепешки толщиной 1 см, выложить в формочки, застеленные фольгой. Заполнить каждую лепешку 1 ст. л. с горкой жюльена, обмять стенки в виде мешочка, обвязать полосками из слоеного теста.

5 Посыпать корзиночки тертым сыром, запекать в разогретом до 160–180 °С духовом шкафу в течение 10–15 мин.

КОЛБАСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ В ПОМИДОРНОМ СОУСЕ

🕒 1 ч 20 мин	200 г боровиков, 250 г сырых домашних колбасок, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. оливкового масла для жарки. Соус: 3 крупных помидора, небольшой пучок петрушки, сахар, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу
🍴 2	

1 Нарезать колбаски кусочками толщиной 5–7 см, очищенный лук — полукольцами, очищенный чеснок — ломтиками. Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать пластинками. Разогреть оливковое масло, обжаривать чеснок и лук в течение 3 мин на умеренном огне. Выложить кусочки колбасок, жарить еще 15 мин на сильном огне. Добавить грибы, жарить 15 мин на умеренном огне, постоянно помешивая.

2 Удалить у помидоров плодоножки, надрезать крест-накрест, залить кипятком на 2–3 мин, снять кожицу. Нарезать овощи крупными дольками, измельчить с помощью блендера до состояния пюре. Добавить полученную массу в сковороду, тушить 5 мин.

3 Мелко порубить петрушку, выложить в сковороду. Всыпать сахар, соль и свежемолотый черный перец. Запекать колбаски в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 20 мин.

ЗРАЗЫ ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ

🕒 1 ч 30 мин	500 г куриного фарша, 300 г панировочных сухарей, 150 мл молока, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. Начинка: 200 г грибов (моховиков, боровиков, подосиновиков), 2 луковицы, растительное масло для жарки. Дополнительно: фольга
🍴 10	

1 Нарезать очищенный лук тонкими полукольцами. Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать тонкими пластинками. Обжаривать лук на разогретом растительном масле в течение 5 мин до золотистого цвета. Добавить грибы, жарить еще 15–20 мин. Измельчить содержимое сковороды с помощью блендера до однородной консистенции.

2 Залить молоком половину панировочных сухарей, перемешать. Пропустить очищенный чеснок через пресс. Добавить в куриный фарш яйцо, смесь из сухарей и молока, чеснок. Посолить, поперчить и перемешать.

3 Сформовать из фарша зразы, начиняя каждую луково-грибной смесью. Обвалить в оставшихся панировочных сухарях, обжаривать на разогретом растительном масле по 5 мин с обеих сторон. Сложить в жаропрочную форму, накрыть крышкой либо фольгой. Запекать в духовом шкафу при 180 °С в течение 40 мин.



РУЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ И РУККОЛОЙ



45 мин



4

4 куриных филе (по 120 г), 200 мл белого сухого вина, 1 зубчик чеснока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. оливкового масла для жарки. **Начинка:** 100 г рукколы, 250 г шампиньонов, 1 ст. л. рубленого укропа, соль — по вкусу, 1 ст. л. оливкового масла для жарки. **Гарнир:** 2 моркови, 50 г сливочного масла для жарки. **Соус:** 200 мл воды, 1 ч. л. крахмала. **Дополнительно:** кулинарная нить, фольга

1 Вымыть и обсушить грудки, разрезать на пласты, отбить кухонным молотком, посолить, поперчить. Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать ломтиками, обжарить на сухой сковороде под крышкой. Добавить через 5 мин оливковое масло и рубленый укроп. Посолить, обжаривать еще 5 мин.

2 Выложить на филе рукколу и грибы с укропом, свернуть рулеты, обвязать нитью. Обжарить на оливковом масле рубленый очищенный чеснок до золотистого цвета, вынуть из сковороды. Выложить рулеты, обжарить до румяной корочки. Влить вино, тушить 20 мин, переворачивая. Накрыть рулеты фольгой, поставить в тепло. Приготовить соус: развести крахмал водой, влить в сковороду, где тушились рулеты, дать покипеть 2–3 мин. Нарезать очищенную морковь кубиками, пассеровать на сливочном масле 15 мин. Подавать рулеты с гарниром из моркови, полив соусом.



РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С ШАМПИНЬОНАМИ И ЯЙЦОМ



30 мин



4

600 г свиной корейки, 20 г муки для панировки, 60 мл оливкового масла для жарки. **Начинка:** 200 г шампиньонов, 200 г репчатого лука, 1 яйцо, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл оливкового масла для жарки. **Для подачи:** несколько веточек укропа и/или петрушки

1 Приготовить начинку. Отварить яйцо (7 мин после закипания воды). Остудить, очистить, мелко порубить. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, нарезать тонкими ломтиками. Нарезать очищенный лук соломкой или полукольцами. Обжаривать лук и грибы на разогретом оливковом масле 2–3 мин. Смешать с рубленным яйцом, посолить и поперчить.

2 Вымыть и обсушить корейку, удалить все ненужное. Нарезать ломтиками, хорошо отбить, посолить и поперчить. Выложить на каждый ломтик мяса немного начинки. Свернуть рулетом, обвалять в муке. Обжаривать на оливковом масле с обеих сторон по 1–2 мин.

3 Довести рулеты до готовности в духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 3–5 мин. При подаче украсить зеленью.





БЕФСТРОГАНОВ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

🕒 30 мин

🍴 4

600 г свинины (вырезка), 400 г шампиньонов, 400 г молодого картофеля, 400 г репчатого лука, 200 мл кетчупа, 200 г сметаны, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 80 мл оливкового масла для жарки

- 1 Тщательно вымыть картофель, отваривать в мундире в подсоленной воде в течение 20 мин после закипания жидкости.
- 2 Остудить сваренный картофель, разрезать каждый клубень на 4 части, затем нарезать секторами.
- 3 Вымыть и обсушить вырезку, удалить пленки. Нарезать мясо соломкой, посолить и поперчить.
- 4 Вымыть, обсушить и почистить грибы, разрезать каждый гриб на 4 части. Нашинковать очищенный лук соломкой.
- 5 Обжаривать картофель, лук, грибы и свинину на раскаленном оливковом масле в течение 4–6 мин. Добавить кетчуп и сметану, перемешать, прогреть 1 мин.



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ШАМПИНЬОНАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

🕒 30 мин

🍴 4

800 г свинины (шея), 300 г шампиньонов, 200 г помидоров черри, толстый ломтик моцареллы, 400 мл сливок 22–35%-ной жирности, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 80 мл оливкового масла для жарки

- 1 Вымыть и обсушить свинину, нарезать порционными кусками толщиной 2–3 см.
- 2 Посолить и поперчить мясо, обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон по 1–2 мин.
- 3 Вымыть, обсушить и почистить грибы. Разрезать на 4 части. Добавить к мясу, посолить. Обжаривать еще 1 мин.
- 4 Разрезать помидоры пополам, выложить к мясу и грибам. Уложить сверху ломтик моцареллы, влить сливки.
- 5 Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 8–12 мин.





СВИНИНА С ЛУКОМ И ГРИБАМИ, ТУШЕННАЯ В КРАСНОМ ВИНЕ



2 ч



4

800 г свинины (окорок), 800 г моркови, 800 г шампиньонов, 800 г репчатого лука, 1 л красного полусладкого вина, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Вымыть и обсушить мясо, нарезать крупными кубиками.
- 2 Очистить овощи. Нарезать морковь кружками, лук — соломкой или полукольцами.
- 3 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны. Разрезать каждый гриб на 2 части.
- 4 Выложить мясо в кастрюлю, добавить морковь, лук и грибы. Влить красное вино, посолить, поперчить.
- 5 Тушить при слабом кипении в течение 1,5 ч. При необходимости долить воды.



СВИНИНА С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ НА ШПАЖКАХ



30 мин



4

600 г свинины (шея), 16 шампиньонов, 1 цукини, 16 помидоров черри, 1 зубчик чеснока, 30 мл растительного масла, 30 г тертого корня имбиря, соль и белый винный уксус — по вкусу. **Глазурь:** 50 мл соевого соуса, 30 мл кунжутного масла, 30 г меда, соль, смесь черного и душистого перцев — по вкусу.

Для подачи: семена кунжута. **Дополнительно:** длинные шпажки

- 1 Вымыть и обсушить свинину, срезать избыточный жир. Нарезать мясо небольшими кусочками, слегка отбить тыльной стороной ножа.
- 2 Приготовить глазурь: соединить соевый соус, кунжутное масло, мед, соль и смесь перцев. Полить полученной смесью свинину.
- 3 Нарезать цукини крупными ломтиками. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны. Мелко порубить очищенный чеснок. Соединить цукини, помидоры черри, грибы и рубленый чеснок. Полить растительным маслом, влить уксус, посолить и добавить тертый имбирь. Тщательно перемешать.
- 4 Нанизать мясо, грибы и овощи на шпажки, чередуя их друг с другом. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 8–10 мин. Подавать готовое блюдо, посыпав семенами кунжута.





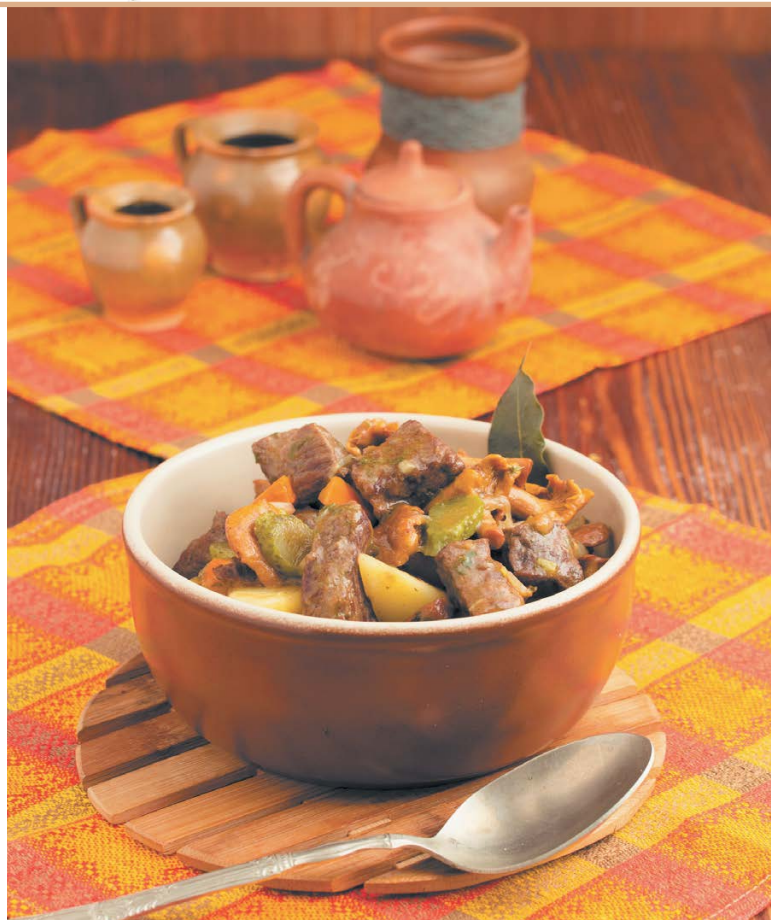
ЖАРКОЕ С ЛИСИЧКАМИ, БОЧКОВЫМИ ОГУРЦАМИ И ЛУКОМ

⌚ 2 ч 30 мин	500–600 г говядины (тазовая или лопаточная часть), 100–200 г отварных лисичек, 600–800 г картофеля, 150–300 г бочковых соленых огурцов, 600–1000 мл воды или бульона, 50–60 г томатной пасты, 1 луковица, 1 морковь, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. л. смеси приправ для тушения мяса, 3 лавровых листа, несколько веточек укропа и/или петрушки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки
🍲 3–5	

1 Нарезать очищенный картофель дольками, обжаривать на растительном масле 10 мин. Измельчить очищенные лук и морковь, обжарить на растительном масле до мягкости. Добавить лисички, жарить еще 5–8 мин.

2 Вымыть и обсушить говядину, зачистить от пленок, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле до румяной корочки. Добавить соль, перец, томатную пасту и воду, тушить в течение 1–1,5 ч. Добавить за 30 мин до конца времени нарезанные кружочками огурцы.

3 Порубить зелень и очищенный чеснок. Переложить мясо с огурцами в жаропрочную форму. Добавить картофель, лук, морковь и грибы, лавровый лист, смесь приправ, рубленые зелень и чеснок. Накрыть форму крышкой, тушить при 200 °С около 30 мин.



ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ С ШАМПИНЬОНАМИ И ШПИНАТОМ

⌚ 30 мин + + время на вымачива- ние печени	350 г говяжьей печени, 250 г шампиньонов, 100 г нарезанного свежего или размороженного шпината, 1 луковица, 150 г сметаны, 125 г натурального йогурта, 1 ст. л. зерновой горчицы, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, смесь молока и воды в соотношении 2:1 для замачивания печени, 1 ст. л. растительного масла для жарки
🍲 4	

1 Мелко нарезать очищенный лук. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, нарезать ломтиками.

2 Замочить печень в смеси молока и воды на несколько часов. Промыть, удалить пленки и протоки, нарезать небольшими кусочками.

3 Обжаривать лук на разогретом растительном масле в течение 5 мин. Добавить грибы, жарить еще 5 мин. Выложить печень, обжаривать 5 мин, постоянно помешивая.

4 Добавить в сковороду горчицу, сметану и йогурт, довести смесь до кипения (не кипятить). Всыпать нарезанный шпинат, посолить, поперчить. Если шпинат свежемороженый, подержать содержимое сковороды на небольшом огне еще 5 мин.





ГОРБУША С ЦУКИНИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

 20 мин : 250 г филе горбуши, 100 г цуккини, соль и белый молотый перец — по вкусу, 20 мл растительного масла для жарки. **Соус:** 50 г шампиньонов, 1/4 луковицы, 20 г сливочного масла, 50 мл сливок 30–35%-ной жирности, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** долька лимона, несколько веточек базилика.

 1

1 Посолить и поперчить рыбу. Обжаривать на смазанной растительным маслом сковороде с двух сторон до золотистой корочки, затем запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 5–7 мин.

2 Нарезать цуккини кружочками. Обжаривать на разогретом растительном масле до мягкости.

3 Приготовить соус. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны. Нарезать грибы небольшими ломтиками, мелко порубить очищенный лук. Обжаривать все вместе на сливочном масле 5–7 мин. Влить сливки и довести до кипения. Посолить и поперчить, томить на медленном огне 2–3 мин.

4 Выложить филе горбуши на грибной соус, рядом — кружочки цуккини. При подаче украсить блюдо долькой лимона и листиками базилика.

САЙДА С ГРИБАМИ, СЫРОМ БРИ И БАКЛАЖАНАМИ

 40 мин : 800 г филе сайды, 200 г сыра бри, 100 г панировочных сухарей, 1 яйцо, сок 1 лимона, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки. **Овощная подушка:** 2 баклажана, 200 г шампиньонов, 2 стебля лука-порей (белая часть), оливковое масло для жарки. **Сальса:** 2 помидора, 1 острый перец чили, пучок петрушки, оливковое масло, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.

 4

1 Разрезать рыбу на порционные куски, сделать в каждом карман. Посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона, заполнить кусочками сыра, обмакнуть в яйцо, затем в сухари. Обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, затем запекать при 175 °С около 5 мин.

2 Нарезать баклажан кружками, сбрызнуть оливковым маслом, томить при 200 °С около 10 мин. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, нарезать пластинками, обжаривать с кольцами лука-порея на оливковом масле 5 мин. Приготовить сальсу: удалить у помидоров и перца чили плодоножки и семена, нарезать кубиками, соединить, добавить рубленую петрушку, оливковое масло, соль и свежемолотый черный перец, перемешать.

3 Выложить баклажаны на тарелку, чередуя с грибами и луком, сверху — кусочки рыбы. Полить сальсой.

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ И ПРЯНЫМ МАСЛОМ

 20 мин : 1 речная форель, 80 г сливочного масла, 4 крупных шампиньона, 2 зубчика чеснока, 3 веточки укропа, сок 1/2 лимона, соль, свежемолотый черный перец и тимьян — по вкусу. **Для подачи:** смесь салатных листьев

 1

1 Сделать в рыбе продольный разрез вдоль брюшка от головы к хвосту. Разрезать хребтовую кость ножницами в месте присоединения к туловищу головы и хвоста. Достать хребет с реберными костями. Посолить и поперчить рыбу, сбрызнуть соком лимона.

2 Пропустить очищенный чеснок через пресс, мелко порубить укроп. Добавить в размягченное сливочное масло вместе с тимьяном, тщательно перемешать.

3 Вымыть, обсушить и очистить грибы, нарезать ломтиками.

4 Нафаршировать форель грибами и пряным маслом. Запекать в разогретом до 160 °С духовом шкафу в течение 10–12 мин.

5 Подавать готовую рыбу с листьями салата.

РУЛЕТКИ ИЗ ФОРЕЛИ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

 30 мин : 2 форели, 1 морковь, 1 стебель лука-порея (белая часть), 100 г свежих шампиньонов, сок 1 лимона, 100 мл сливок 15%-ной жирности, 40 г панировочных сухарей, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** шпажки

 4

1 Зачистить форель от чешуи, удалить кости, разрезать вдоль на 2 части.

2 Посолить и поперчить рыбу, сбрызнуть соком лимона.

3 Вымыть, обсушить и очистить шампиньоны. Нарезать грибы пластинками, лук-порей — кольцами. Натереть очищенную морковь на крупной терке.

4 Обжаривать грибы, лук-порей и морковь на раскаленном растительном масле до размягчения овощей. Влить сливки, немного проварить. Добавить панировочные сухари, перемешать.

5 Выложить начинку на рыбное филе, свернуть рулетиками, при необходимости сколоть шпажками. Запекать в разогретом до 175 °С духовом шкафу в течение 10 мин.



КАША ПЕРЛОВАЯ С ГРИБАМИ

1 ч
20 мин

4

250 г перловой крупы, 100 г шампиньонов, 100 г вешенок, 1 красная луковица, 1 морковь, 20 г томатной пасты, 600 мл воды, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл растительного масла

- 1 Вымыть, обсушить и очистить грибы, нарезать кубиками.
- 2 Очистить овощи. Нарезать лук кубиками, натереть морковь на крупной терке.
- 3 Разогреть в толстодонном сотейнике растительное масло, добавить грибы и овощи. Жарить на небольшом огне 10 мин.
- 4 Всыпать к обжаренным овощам промытую крупу, добавить томатную пасту, влить воду. Посолить и поперчить.
- 5 Готовить на маленьком огне до полного впитывания воды и готовности крупы (около 1 ч).



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1 ч
30 мин

8

400 г боровиков, 320 г риса арборио, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 150 мл белого сухого вина, 50 г тертого пармезана, пучок петрушки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 60 г сливочного и 4 ст. л. оливкового масла для жарки. **Овощной бульон:** 1 л воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 стебель сельдерея

- 1 Приготовить бульон из указанных ингредиентов. Для этого очистить лук и морковь, разрезать на несколько частей, залить водой. Добавить сельдерей. Отваривать до мягкости овощей около 30 мин.
- 2 Нарезать очищенный лук полукольцами. Разогреть сливочное и половину оливкового масла. Обжаривать лук до золотистого цвета в течение 5 мин.
- 3 Промыть рис в холодной воде, высыпать на сковороду к луку, жарить 3 мин, постоянно помешивая, чтобы впиталось масло. Влить вино, выпаривать в течение 2–3 мин на сильном огне, постоянно помешивая. Добавить овощной бульон (в 4 приема).
- 4 Вымыть, обсушить и почистить грибы, разрезать на пластинки. Обжаривать на оставшемся оливковом масле очищенный зубчик чеснока в течение 2 мин до золотистого цвета, затем вынуть. Выложить грибы, посолить, поперчить, жарить на умеренном огне 15 мин.
- 5 Переложить грибы в сковороду с рисом. Добавить тертый пармезан и рубленую петрушку, перемешать.





РИЗОТТО С ШАФРАНОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

 1 ч
 2
200 г риса арборио, 500 мл овощного бульона, 160 г белых грибов, 100 г пармезана, 1/4 луковицы, 1 щепотка шафрана, 50 мл белого сухого вина, 30 г сливочного масла, соль — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы, при необходимости нарезать.

2 Мелко нашинковать очищенный лук.

3 Обжаривать лук и грибы в сотейнике в небольшом количестве оливкового масла 15 мин.

4 Добавить рис, обжаривать, пока не впитается все масло. Влить белое сухое вино.

5 Когда жидкость полностью выпарится, добавить овощной бульон в несколько приемов и шафран.

6 Сварить рис в подсоленной воде до состояния аль денте. Когда весь бульон впитается, добавить сливочное масло, перемешать.

7 Снять с огня, посыпать тертым пармезаном, еще раз перемешать.



ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

 2 ч
 4
Тесто: 150 г муки + на подпыл, 1 яйцо, 30 мл воды, щепотка соли. **Начинка:** 200 г лесных грибов, 300 г картофеля, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, пучок укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** сливочное масло — по вкусу. **Дополнительно:** стакан

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы. Отваривать в воде 10 мин после закипания. Слить отвар, залить свежей водой, варить в течение 1 ч. Откинуть на дуршлаг. Очистить картофель, отваривать в подсоленной кипящей воде в течение 30 мин, слить воду. Нарезать очищенный лук полукольцами. Обжаривать на растительном масле 5 мин. Добавить нарезанные грибы, жарить еще 10 мин. Измельчить картофель, жареные грибы и лук с помощью блендера до однородной консистенции. Добавить рубленые очищенный чеснок и укроп, посолить, поперчить, перемешать.

2 Замесить тесто из яйца, муки, воды и соли. Тонко раскатать на присыпанной мукой поверхности, вырезать стаканом кружочки. Собрать оставшееся тесто, повторить процедуру. Выложить в центр каждого кружочка из теста по 1 ч. л. начинки, защипать края. Влить воду в кастрюлю, довести до кипения. Выложить вареники, быстро перемешать, чтобы они не слиплись. Варить на умеренном огне 7–10 мин. Подавать с кусочком сливочного масла.



ВАРЕНИКИ СТАРОРУССКИЕ

⌚ 1 ч
20 мин

🍴 2–3

Тесто: 350 г муки + на подпыл, 130 мл теплой воды, 1 яйцо + 1 для смазывания, 1 ч. л. соли, лавровый лист. **Начинка:** 300–400 г куриных потрохов, 100–150 г лесных грибов, 100 г репчатого лука, 1/2 ч. л. хмели-сунели, 1/2 ч. л. соли, 20 мл растительного масла для жарки. **Для подачи:** сметана, рубленые укроп и/или петрушка. **Дополнительно:** стакан

1 Смешать муку и соль, вбить яйцо, влить воду и замесить однородное эластичное тесто. Поместить в холодильник на 30–40 мин для набухания клейковины.

2 Отваривать потроха в подсоленной воде в течение 20 мин, остудить, мелко нарезать. Вымыть, обсушить и почистить грибы, порубить вместе с очищенным луком. Обжаривать смесь грибов и лука на растительном масле в течение 20 мин. Добавить потроха, всыпать хмели-сунели и соль, хорошо перемешать.

3 Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной не более 2 мм. Скатать начинку небольшими шариками и последовательно выложить на тесто на небольшом расстоянии друг от друга. Смазать тесто вокруг фарша взбитым яйцом, накрыть противоположным от себя краем. Вырезать вареники с помощью стакана, прижать пласты теста вокруг начинки. Отваривать вареники в подсоленной воде с добавлением лаврового листа 5–6 мин после всплытия. Подавать со сметаной, посыпав рубленой зеленью.



БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ И КАПУСТОЙ

⌚ 50 мин +
+ 1 ч на
замачивание
грибов

🍴 10 шт.

Блины: 360 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 250 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки. **Начинка:** 300 г капусты, 30 г сухих грибов, 1 луковица, 2 яйца, 2 веточки укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки

1 Взбить яйца с солью и сахаром, влить половину молока, всыпать муку, перемешать. Постепенно добавив оставшееся молоко и воду, вымесить тесто. Испечь 10 блинчиков на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

2 Залить грибы холодной водой, отставить на 1 ч. Отжать, нарезать соломкой. Отварить яйца (7 мин после закипания воды), очистить, мелко порубить. Нарезать очищенную луковицу кубиками, нашинковать капусту. Обжаривать лук на растительном масле 2 мин. Добавить грибы, жарить еще 2 мин. Выложить капусту, посолить, поперчить, перемешать. Накрыть крышкой, тушить в течение 20 мин, периодически помешивая. Выложить содержимое сковороды в отдельную емкость, добавить яйца и рубленый укроп, перемешать.

3 Выложить немного начинки на каждый блин, свернуть конвертом. Обжарить на растительном масле с обеих сторон до румяной корочки.



МЕШОЧКИ БЛИННЫЕ С ГРИБАМИ

1 ч

10 шт.

Блины: 360 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 250 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки. **Начинка:** 200 г шампиньонов, 1 луковица, 20 мл жирных сливок, 50 г твердого сыра, пучок укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки

1 Взбить яйца с солью и сахаром, влить половину молока, всыпать муку, перемешать. Постепенно добавить оставшееся молоко и воду, вымесить тесто. Испечь 10 блинчиков на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

2 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, нарезать кубиками. Порубить очищенный лук, натереть сыр на крупной терке. Пассеровать лук в 2 ст. л. растительного масла на небольшом огне 2 мин, постоянно помешивая. Добавить грибы, жарить на небольшом огне еще 10 мин, периодически помешивая. Влить сливки, посолить и поперчить, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

3 Выложить немного начинки в центр каждого блина, посыпать тертым сыром, сложить края в виде мешочка, обвязать веточкой укропа. Выложить блинные мешочки на противень, запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 15 мин.



ТОРТ БЛИННЫЙ ГРИБНОЙ

1 ч +
+ время на
расстойку
теста и за-
стывание

8

Блины: 560 г муки, 1 л молока, 80 мл сливок 20%-ной жирности, 25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Начинка:** 300 г куриного филе, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 5 корнисонов, 30 г сливочного масла, мускатный орех, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 60 г сливочного масла, 50 мл бульона, 150 мл сливок 20%-ной жирности, 150 г мягкого сыра, 1,5 ст. л. муки. **Дополнительно:** полотенце

1 Перемешать 360 г муки, теплое молоко, дрожжи и сливочное масло, накрыть полотенцем, поставить в тепло на 2 ч. Растереть желтки с сахаром, взбить белки с солью. Добавить в тесто оставшуюся муку, желтки, белки и сливки, перемешать, накрыть полотенцем, поставить в тепло на 1 ч. Испечь блины на растительном масле. Отваривать куриное филе 25 мин, нарезать кубиками (сохранить бульон). Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать их ломтиками, корнисоны — соломкой, очищенный лук — кубиками. Обжаривать лук на сливочном масле 3 мин, добавить грибы и мускатный орех, посолить и поперчить, жарить еще 5 мин

2 Приготовить соус: обжаривать муку на сливочном масле 2 мин, влить бульон и сливки, прогреть, не доводя до кипения, добавить сыр, перемешать до его растворения. Соединить лук, грибы и филе, влить соус, перемешать. Выложить на блин немного начинки и корнисонов, накрыть следующим блином. Повторять, пока не закончится начинка, убрать в холодильник на 1 ч.



РУЛЕТКИ С ГРИБАМИ ПОД ОВОЩНЫМ СОУСОМ



45 мин



4

Тесто: 300 г муки + на подпыл, 170 мл холодной воды, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. оливкового масла. **Начинка:** 400 г шампиньонов, 1 луковица, 50 мл оливкового масла, мускатный орех и соль — по вкусу. **Заливка:** 300 г томатов в собственном соку, 1 морковь, 1–2 лавровых листа, пучок укропа, соль — по вкусу

1 Просеять муку с солью, влить оливковое масло и воду, замесить крутое тесто. Посыпать его мукой и отставить в сторону.

2 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, мелко порубить. Нарезать очищенный лук кубиками, обжаривать на оливковом масле 5 мин. Добавить грибы, жарить еще 5 мин. Всыпать мускатный орех, посолить.

3 Раскатать тесто в круг на присыпанной мукой поверхности. Распределить сверху начинку, свернуть рулетом, смазать край теста водой. Нарезать рулет на кусочки толщиной 1–1,5 см, сложить в огнеупорную посуду.

4 Натереть очищенную морковь на крупной терке. Измельчить помидоры с помощью блендера. Залить рулет помидорным соусом, выложить сверху морковь, посыпать рубленым укропом, посолить, добавить лавровый лист. Запекать в разогретом до 170 °С духовом шкафу в течение 15–20 мин

ЛАЗАНЬЯ ИЗ ЛАВАША С ГРИБАМИ И СЫРОМ



50 мин



4–6

2 больших тонких лаваша, 300 г моцареллы, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 веточки укропа, 2 веточки петрушки, 2 ст. л. сметаны, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Заливка:** 100 мл молока, 3 яйца

1 Мелко нашинковать очищенный лук. Вымыть, обсушить и почистить грибы, произвольно нарезать. Обжаривать оба ингредиента на разогретом растительном масле до мягкости лука около 10 мин.

2 Разрезать каждый лаваш на 2 части. Пропустить очищенный чеснок через пресс, мелко порубить зелень. Смешать сметану, чеснок и зелень. Натереть моцареллу на крупной терке.

3 Выстлать пластом лаваша дно жаропрочной формы, смазать сметанным соусом, посолить и поперчить. Выложить часть грибов с луком, посыпать половиной моцареллы. Собрать аналогичным образом оставшиеся слои лазаньи без использования сыра.

4 Взбить яйца с молоком, залить лазанью полученной смесью, обильно посыпать оставшейся тертой моцареллой. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 30 мин.

ЛАЗАНЬЯ С ГРИБАМИ



1 ч 30 мин



8

400 г листов лазаньи, 300 г шампиньонов, 200 г моцареллы, 100 г пармезана, небольшой пучок петрушки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки. **Соус:** 500 мл молока 3,2%-ной жирности, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль, мускатный орех и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** фольга

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать пластинками. Обжаривать на разогретом оливковом масле в течение 10 мин. Добавить рубленую петрушку, жарить еще 3 мин. Посолить, поперчить, снять с огня.

2 Приготовить соус. Обжаривать муку на сливочном масле 1 мин. Постепенно влить 200 мл молока, размешать до однородной консистенции. Влить оставшееся молоко, хорошо перемешать, довести до кипения. Варить 5 мин, постоянно помешивая. Добавить соль, свежемолотый черный перец и мускатный орех.

3 Натереть пармезан, нарезать моцареллу кусочками. Вскипятить воду, отваривать листы лазаньи в течение 2 мин. Влить на дно формы для запекания немного соуса. Выложить слой из листов лазаньи, сверху — грибы, немного пармезана и моцареллы, полить соусом. Повторить слои. Накрыть форму фольгой, поставить в разогретый до 250 °С духовой шкаф, довести соус до кипения. Убавить температуру до 180 °С, готовить 20 мин. Снять фольгу, запекать еще 10 мин.

ПАСТА С ГРИБАМИ И ЦУКИНИ



30 мин



4

400 г пасты, 300 г лесных грибов (опят, боровиков, лисичек), 2 цукини, 2 зубчика чеснока, 150 мл воды, в которой варилась паста, 100 мл соуса песто, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. оливкового масла для жарки. **Для подачи:** 50 г пармезана, небольшой пучок базилика

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы, разрезать крупные на 4 части, оставить мелкие целиком. Нарезать цукини тонкими кружочками. Раздавить очищенный чеснок плоской стороной ножа.

2 Обжаривать чеснок на разогретом оливковом масле в течение 5 мин до золотистого цвета, вынуть из сковороды. Добавить цукини и грибы, посолить и поперчить. Жарить на сильном огне 5 мин.

3 Отварить пасту в большом количестве подсоленной воды согласно инструкции на упаковке. Откинуть на дуршлаг, сохранив воду.

4 Добавить в сковороду с грибами и цукини соус песто и 150 мл отвара, перемешать. Соединить полученную смесь с пастой, перемешать. При подаче посыпать тертым пармезаном и мелко рубленым базиликом.



ПАСТА РИЗОТТИРОВАННАЯ С ОПЯТАМИ

 20 мин : 150 г пасты рисо, 1/2 красной луковицы, 125 г отварных опят, 50 мл белого сухого вина, 500 мл овощного бульона, 4 ч. л. пармезана, соль — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками. Обжарить до прозрачности в небольшом количестве разогретого оливкового масла.

2 Добавить грибы, обжаривать еще 2 мин.

3 Всыпать в сковороду пасту, обжаривать, пока все масло не впитается.

4 Влить белое сухое вино, тушить до выпаривания жидкости.

5 Влить овощной бульон несколькими порциями, сварить рисо до состояния аль денте.

6 Посыпать готовое блюдо тертым пармезаном, посолить, перемешать.



СПАГЕТТИ С БОРОВИКАМИ И БЕКОНОМ

 30 мин : 300 г спагетти, 500 г боровиков, 120 г пармской ветчины или копченого бекона, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. оливкового масла для жарки. **Для подачи:** 50 г пармезана, небольшой пучок петрушки

1 Нарезать очищенный лук полукольцами, очищенный чеснок и пармскую ветчину — тонкими ломтиками. Вымыть, обсушить и почистить грибы, нарезать крупными ломтиками.

2 Пассеровать лук и чеснок на разогретом оливковом масле 5 мин до золотистого цвета. Добавить ветчину, жарить на умеренном огне 5 мин. Выложить грибы, жарить еще 20 мин, постоянно помешивая.

3 Отварить спагетти в подсоленной кипящей воде согласно инструкции на упаковке. Слить воду.

4 Выложить на порционные тарелки спагетти, сверху — содержимое сковороды, поперчить.

5 Нарезать сыр тонкими пластинками, мелко порубить петрушку. При подаче посыпать спагетти рубленой зеленью, выложить сверху сырные пластинки.





Ригатони с белыми грибами в сливочном соусе

 15 мин : 150 г ригатони, 140 г белых грибов, 1 луковица, 200 мл сливок 33%-ной жирности, 1,5 ст. л. с горкой тертого пармезана, 1–2 ст. л. воды, в которой варилась паста, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

 2

1 Отварить ригатони в кипящей подсоленной воде согласно инструкции на упаковке. Отвар сохранить.

2 Нарезать очищенный лук мелкими кубиками. Вымыть, обсушить и почистить белые грибы, крупно нарезать. Обжаривать оба ингредиента на разогретом оливковом масле на сильном огне около 1,5 мин.

3 Добавить в сковороду пасту, влить 1–2 ст. л. воды, в которой варилась паста. Поперчить, перемешать.

4 Добавить сливки, выпарить до загустения (избегать бурного кипения).

5 Снять пасту с огня, посыпать тертым сыром, перемешать и немедленно подать к столу.



Лингвине с сушеными грибами, орехами и шпинатом

 30 мин +
+ 1 ч на
замачивание
грибов : 150 г лингвине, 100 г очищенных грецких орехов, 70 г сушеных белых грибов, 100 г свежего шпината, 150 мл сливок 33%-ной жирности, соль — по вкусу, оливковое масло для жарки.

 2

Для подачи: несколько веточек петрушки

1 Отварить лингвине в подсоленной воде до состояния аль денте, откинуть на дуршлаг.

2 Замочить сушеные грибы в теплой воде на 1 ч. Отжать от лишней жидкости, мелко нарезать.

3 Порубить грецкие орехи с помощью ножа или измельчить с помощью блендера, стараясь не превращать в муку.

4 Обжаривать грибы и орехи на разогретом оливковом масле в течение 1–2 мин. Добавить крупно порванный руками шпинат (2/3 от общего количества), прогреть. Влить сливки, выпарить на 1/3 объема.

5 Выложить в сковороду сваренную пасту, прогреть 2–3 мин для соединения вкусов и ароматов, добавить оставшийся шпинат. При подаче украсить готовое блюдо листиками петрушки.



Пицца «Фунги»

🕒 15 мин

140 г теста для пиццы, мука на подпыл.

Начинка: 70 г шампиньонов, 75 г моцареллы.

Для подачи: 10 г пармезана

🍴 1 шт.

- 1 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, нарезать пластинками.
- 2 Нарезать моцареллу кружочками, натереть пармезан на крупной терке.
- 3 Раскатать тесто в круг толщиной 1 см, выложить на присыпанный мукой противень.
- 4 Равномерно распределить по тесту моцареллу, выложить грибы.
- 5 Выпекать в разогретом до 300 °С духовом шкафу в течение 7 мин.
- 6 При подаче посыпать пиццу тертым пармезаном.



Пицца «Фунги MISTI»

🕒 20 мин

140 г теста для пиццы, мука на подпыл. **Начинка:** по 30 г вешенок, шампиньонов и белых грибов, 75 г моцареллы, 2–3 ст. л. томатной пасты или готового соуса для пиццы, несколько веточек петрушки. **Для подачи:** 10 г пармезана, 1/4 ч. л. сушеного эстрагона

🍴 1 шт.

- 1 Вымыть, обсушить и почистить грибы. Нарезать вешенки длинными брусочками, шампиньоны — тонкими пластинками, мелко порубить белые грибы.
- 2 Нарезать моцареллу тонкими кружочками.
- 3 Раскатать тесто в круг толщиной 1 см, выложить на присыпанный мукой противень.
- 4 Смазать заготовку томатной пастой, оставляя бортик.
- 5 Выложить на тесто моцареллу, распределить сверху вешенки, затем пластинки шампиньонов и белые грибы. Посыпать листиками петрушки.
- 6 Выпекать в разогретом до 300 °С духовом шкафу в течение 7 мин.
- 7 При подаче обильно посыпать пиццу сушеным эстрагоном и тертым пармезаном.





Пицца «Радуга» с шампиньонами

20 мин. 140 г теста для пиццы, мука на подпыл. **Начинка:** по 1/2 красного, желтого и зеленого сладкого болгарского перца, 40 г филе курицы, 40 г шампиньонов, 75 г моцареллы, 2–3 ст. л. томатной пасты или готового соуса для пиццы, несколько веточек петрушки, черный перец грубого помола — по вкусу

1 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, разрезать каждый гриб на 4–6 частей. Удалить у сладких болгарских перцев плодоножки, семена и перегородки, нарезать длинными тонкими брусочками. Вымыть и обсушить куриное филе, нарезать поперек волокон тонкими пластинками.

2 Раскатать тесто в круг толщиной 1 см, выложить на присыпанный мукой противень. Смазать заготовку томатной пастой, оставляя бортик.

3 Разломать моцареллу на кусочки, равномерно распределить по тесту. Выложить нарезанные шампиньоны, затем куриное филе и брусочки сладкого болгарского перца (радиальными лучами из центра заготовки). Посыпать черным перцем и листиками петрушки.

4 Выпекать в разогретом до 300 °С духовом шкафу в течение 7 мин.



Пицца с боровиками, помидорами черри и чесночным соусом

1 ч + 1 ч : **Тесто:** 200 г муки + на подпыл, 5 г сухих дрожжей, 50 г манной крупы, 120 мл воды, 1 ст. л. оливкового масла, щепотка соли. **Начинка:** 100 г боровиков, 100 г помидоров черри, 1 луковица, 100 г пармезана, сушеные орегано и базилик, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки и смазывания. **Соус:** 100 г сметаны, 1 зубчик чеснока, соль — по вкусу. **Дополнительно:** тканевая салфетка

1 Замесить тесто из указанных ингредиентов, накрыть влажной салфеткой и поставить в теплое место на 1 ч. Вымыть, обсушить и очистить боровики. Нарезать очищенный лук полукольцами, грибы — пластинками. Обжаривать лук на растительном масле в течение 5 мин, добавить грибы, жарить еще 15 мин. Пропустить очищенный чеснок через пресс, смешать со сметаной, посолить. Разрезать помидоры черри на 2 части. Натереть пармезан на мелкой терке.

2 Раскатать тесто в тонкий пласт на присыпанной мукой поверхности, выложить на смазанный растительным маслом противень. Покрывать сметанно-чесночным соусом, выложить грибы с луком и помидоры. Посыпать свежемолотым черным перцем, орегано, базиликом и тертым сыром. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 15 мин.



МИНИ-КАЛЬЦОНЕ С ГРИБАМИ И ФАРШЕМ



20 мин



3 шт.

140 г теста для пиццы, оливковое масло для смазывания, мука на подпыл. **Начинка:** 75 г говяжьего фарша, 40 г сырокопченого бекона, 75 г моцареллы, 40 г шампиньонов, 75 г томатной пасты или готового соуса для пиццы

- 1 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны.
- 2 Нарезать грибы тонкими пластинками, бекон — тонкими ломтиками.
- 3 Разделить тесто на 3 части, раскатать в три круглых пласта на присыпанной мукой поверхности.
- 4 Смазать половину каждой заготовки томатной пастой, посыпать тертой моцареллой.
- 5 Выложить наверх по два ломтика бекона, нарезанные грибы и фарш.
- 6 Защипнуть края каждой заготовки, смазать оливковым маслом.
- 7 Выпекать в разогретом до 300 °С духовом шкафу в течение 7 мин.



ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ



2 ч



4

Пирожки: 500 г картофеля, 1 яйцо, панировочные сухари и соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Начинка:** 150 г лесных грибов (моховиков, лисичек, опят), 2 луковицы, 100 г твердого сыра, соль и свежемолотый перец — по вкусу, растительное масло для жарки

- 1 Вымыть, обсушить и почистить грибы, разрезать на части. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью их покрывала. Отваривать в течение 10 мин после закипания жидкости. Слить отвар, залить свежей водой, варить на умеренном огне в течение 40–50 мин. Откинуть на дуршлаг.
- 2 Нарезать очищенный лук тонкими полукольцами, обжаривать на разогретом растительном масле 10–15 мин до готовности. Выложить грибы, жарить на умеренном огне 15 мин. Измельчить все с помощью блендера до однородной консистенции, добавить тертый на мелкой терке сыр, посолить и поперчить.
- 3 Отваривать очищенный картофель в подсоленной кипящей воде в течение 30 мин, остудить, натереть на крупной терке. Добавить яйцо, перемешать. Сформовать из картофельной массы пирожки, начиняя их полученной смесью. Обвалять в сухарях, обжарить на разогретом растительном масле с обеих сторон на умеренном огне до золотистого цвета.





ГАЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ШАМПИНЬОНАМИ



2 ч

Галеты: 180 г муки, 3 крупных клубня картофеля, 1 яйцо, щепотка соли, растительное масло для смазывания.



10 шт.

Начинка: 350 г шампиньонов, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 100 г твердого сыра, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Приготовить начинку. Нарезать очищенный лук полукольцами. Вымыть, обсушить и почистить грибы, мелко нарезать. Обжаривать лук на разогретом растительном масле на умеренном огне 5 мин. Добавить грибы, жарить на сильном огне 10 мин.

2 Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена, нарезать мелкими кубиками. Добавить в сковороду к луку и грибам, посолить, поперчить, перемешать, жарить на умеренном огне 5 мин.

3 Отваривать очищенный картофель в подсоленной кипящей воде до готовности в течение 30 мин. Слить воду, остудить картофель, натереть на крупной терке. Добавить муку, яйцо и соль, вымесить тесто.

4 Сформовать руками из картофельной массы плоские лепешки, выложить на смазанный растительным маслом противень. Поместить в центр каждой лепешки немного начинки, посыпать тертым сыром. Выпекать при 180 °С в течение 15–20 мин.



КУЛЕБЯКА С ГРИБАМИ



3 ч

Тесто: 1 кг муки, 500 мл молока, 3 яйца + 1 желток, 15 г сухих дрожжей, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла + для смазывания, 2 ст. л. сахара, соль — по вкусу, 1 ст. л. воды. **Начинка:** 1 кг грибов, 1 луковица, пучок укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 ст. л. сливочного масла для жарки.



8–10

Соус: 300 мл грибного бульона, 3 ч. л. муки, 3 ст. л. жира.

Дополнительно: хлопчатобумажное полотенце

1 Смешать муку, дрожжи, соль, сахар, молоко и яйца. Добавить сливочное масло, замесить тесто. Влить растительное масло, снова вымесить, поставить в тепло. Вымыть, обсушить и почистить грибы. Отваривать в течение 10 мин, залить свежей водой, варить еще 1 ч. Откинуть на дуршлаг, отвар сохранить. Порубить очищенный лук, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, смешать с грибами, измельчить. Добавить рубленый укроп, посолить и поперчить, перемешать. Приготовить соус: обжаривать на жире муку 2–3 мин, влить бульон, вскипятить. Развести соусом грибную начинку.

2 Разделить подошедшее тесто на 2 одинаковые части и 1 поменьше (для украшения). Уложить на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем, дать подняться. Раскатать 2 лепешки, выложить на одну фарш, накрыть второй и защипнуть края. Оставить на 15 мин, смазать желтком, смешанным с 1 ст. л. воды и солью. Украсить оставшейся частью теста, смазать желтком. Сделать несколько проколов для выхода пара. Выпекать при 180 °С в течение 35 мин.



Пирог «Зокоджин» по-осетински

1 ч
30 мин

8

Тесто: 300 г муки + на подпыл, 150 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 20 г сахара, 20 г соли, 30 мл растительного масла. **Начинка:** 200 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г осетинского или адыгейского сыра, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл растительного масла для жарки. **Для подачи:** 50 г сливочного масла. **Дополнительно:** хлопчатобумажное полотенце

1 Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром и солью, оставить на 20 мин. Влить в муку растительное масло, соединить с опарой. Вымесить тесто, накрыть полотенцем, поставить в тепло на 35–40 мин.

2 Приготовить начинку. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, очистить лук. Нарезать грибы тонкими пластинками, лук — полукольцами. Обжаривать оба ингредиента на растительном масле 15–20 мин. Натереть сыр на крупной терке. Смешать лук, грибы и сыр, посолить и поперчить, перемешать.

3 Присыпать противень мукой, раскатать тесто в лепешку. Положить в центр начинку, защипнуть края. Размять пирог от середины к краям, сделать в середине отверстие для выхода пара. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 10 мин. При подаче смазать растопленным сливочным маслом.



Пирог с грибами и картофелем по-осетински

1 ч
30 мин

8

Тесто: 300 г муки + на подпыл, 150 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 20 г сахара, 20 г соли, 30 мл растительного масла. **Начинка:** 200 г шампиньонов, 300 г картофеля, 1 луковица, соль — по вкусу, 30 мл растительного масла для жарки. **Для подачи:** 50 г сливочного масла. **Дополнительно:** хлопчатобумажное полотенце

1 Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром и солью, оставить на 20 мин. Влить в муку растительное масло, соединить с опарой. Вымесить нежное тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 35–40 мин (тесто должно подняться в 2 раза).

2 Приготовить начинку. Отваривать очищенный картофель в подсоленной кипящей воде в течение 30 мин. Остудить, размять. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, очистить лук. Нарезать грибы тонкими пластинками, лук — полукольцами. Обжаривать лук и грибы на разогретом растительном масле 15–20 мин, соединить с картофелем, посолить, перемешать.

3 Присыпать противень мукой, раскатать тесто в лепешку. Положить в центр начинку, защипнуть края. Размять пирог от середины к краям, сделать в середине отверстие для выхода пара. Выпекать при 220 °С в течение 10 мин. При подаче смазать сливочным маслом.





Пирог с грибами и капустой по-осетински

1 ч
30 мин

8

Тесто: 300 г муки + на подпыл, 150 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 20 г сахара, 20 г соли, 30 мл растительного масла. **Начинка:** 300 г белокочанной капусты, 200 г шампиньонов, 100 г адыгейского сыра, 1 луковица, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл растительного масла для жарки, вода для тушения. **Для подачи:** 50 г сливочного масла. **Дополнительно:** хлопчатобумажное полотенце

1 Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром и солью, оставить на 20 мин. Влить в муку растительное масло, соединить с опарой. Вымесить тесто, накрыть полотенцем, поставить в тепло на 35–40 мин.

2 Приготовить начинку. Нашинковать капусту, выложить в кастрюлю, добавить воду, тушить в течение 40 мин. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны. Нарезать грибы пластинками, очищенный лук — полукольцами, обжаривать на растительном масле 20 мин, соединить с капустой. Откинуть на дуршлаг, посолить, поперчить, добавить тертый сыр, перемешать.

3 Присыпать противень мукой, раскатать тесто в лепешку. Положить в центр начинку, защипнуть края. Размять пирог от середины к краям, сделать в середине отверстие для выхода пара. Выпекать при 220 °C около 10 мин. При подаче смазать сливочным маслом.



Пирог с грибами, ветчиной и сыром

1 ч
30 мин

6–8

Тесто: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 80 мл молока, 1 ч. л. разрыхлителя. **Начинка:** 300 г шампиньонов, 1 луковица, 250 г вареной нежирной ветчины, 200 г твердого сыра, 50 г очищенных грецких орехов, растительное масло для жарки. **Заливка:** 3 яйца, 250 г сметаны, 1/2 ч. л. соли. **Дополнительно:** пищевая пленка

1 Соединить просеянные через сито муку и разрыхлитель, добавить нарезанное кубиками сливочное масло, растереть руками до мелкой крошки. Влить молоко, замесить тесто. Сформовать из него шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

2 Приготовить начинку. Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, мелко порубить. Нарезать очищенный лук полукольцами, обжаривать на растительном масле около 5 мин. Добавить шампиньоны, обжарить до золотистого цвета. Нарезать сыр и ветчину кубиками, крупно порубить грецкие орехи ножом.

3 Раскатать тесто, выложить в форму так, чтобы получились бортики высотой 3–4 см. Обрезать края — они понадобятся для украшения. Выложить на тесто жареные лук и грибы, сверху — ветчину, сыр и орехи. Приготовить заливку: взбить яйца со сметаной и солью. Равномерно полить ею начинку. Украсить пирог остатками теста. Выпекать при 180 °C около 20–25 мин.



Пирог с лисичками

1 ч
10 мин

8

Тесто: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соли. **Начинка:** 500 г лисичек, 2 луковицы, 100 г сырокопченого или варено-копченого бекона. **Заливка:** 2 яйца, 130 г сметаны, 130 мл сливок 10%-ной жирности, 1/2 ч. л. соли. **Дополнительно:** пищевая пленка

1 Просеять муку с солью, вбить яйцо и перемешать. Добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Приготовить начинку. Вымыть, обсушить и почистить лисички, крупно порубить. Нарезать бекон небольшими кусочками, очищенный лук — тонкими полукольцами. Обжарить бекон на сухой сковороде до прозрачности и вытапливания жира, добавить грибы и лук. Жарить на небольшом огне 10 мин.

3 Раскатать тесто и переложить в форму, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 15 мин.

4 Приготовить заливку: смешать сметану, сливки и яйца, посолить.

5 Выложить на основу из теста начинку и залить сливочной смесью. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу около 20 мин.

Хлеб с шампиньонами, сушеными грибами и розмарином

3 ч

1 кг

300 г ржаной сеяной муки, 200 г пшеничной муки + 15 г на подпыл, 350 мл теплой воды, 100 г шампиньонов, 30 г сушеных грибов, 100 г копчено-вареной грудинки, 25 г сухих дрожжей, несколько веточек розмарина, 1/2 ч. л. сушеного тимьяна, 5 г зерен кориандра, 1/2 ч. л. соли, 30 мл растительного масла + для смазывания, 30 г сливочного масла для жарки

1 Просеять пшеничную муку. Измельчить сушеные грибы в пыль с помощью блендера или поломать руками, добавить к муке. Всыпать просеянную ржаную муку, соль и сухие дрожжи, тщательно перетереть смесь в руках. Добавить листья розмарина.

2 Вымыть, обсушить и почистить шампиньоны, крупно порубить. Нарезать грудинку тонкими ломтиками. Обжаривать шампиньоны на разогретом сливочном масле с сушеным тимьяном и грудинкой в течение 15 мин.

3 Добавить содержимое сковороды к мучной смеси, влить растительное масло и воду. Вымесить тесто, обвалять в кориандре, оставить на 1,5–2 ч, чтобы поднялось. Переложить хлеб в форму, смазанную растительным маслом и присыпанную мукой. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 35–40 мин.

Пирог на кефирном тесте с грибами

1 ч
30 мин

6

Тесто: 150 г муки, 200 мл кефира, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соды, 1,5 ч. л. соли. **Начинка:** 250 г свежемороженого лесных грибов, 100 г твердого сливочного сыра. **Дополнительно:** пергаментная бумага

1 Разморозить грибы, отжать, нарезать небольшими кусочками. Подсушивать на сковороде в течение 10 мин до испарения лишней влаги. Натереть сыр на крупной терке.

2 Приготовить тесто. Просеять муку с содой и солью. Растопить в сотейнике сливочное масло, охладить, смешать с кефиром, вбить яйца. Соединить сухие и жидкие ингредиенты, быстро размешать.

3 Застелить форму пергаментной бумагой, вылить половину теста. Равномерно разложить обжаренные грибы. Вылить остальное тесто, посыпать сыром.

4 Выпекать в разогретом до 190 °С духовом шкафу в течение 45–55 мин.

Хлеб с лисичками и сыром

2 ч

6

220 г муки, 5 г сухих дрожжей, 4 яйца, 150 г лисичек, 200 г голландского сыра, 100 мл белого сухого вина, 100 мл растительного масла, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, сливочное масло для смазывания. **Дополнительно:** пергаментная бумага

1 Вымыть, обсушить и почистить грибы, при необходимости разрезать на части. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью их покрывала.

2 Отваривать грибы в течение 10 мин после закипания жидкости. Слить отвар, залить свежей водой, варить на умеренном огне в течение 40 мин. Откинуть на дуршлаг.

3 Натереть сыр на мелкой терке. Соединить вино и растительное масло. Смешать в отдельной емкости яйца, соль, свежемолотый черный перец, дрожжи и муку, аккуратно ввести смесь из вина и растительного масла. Добавить сыр и грибы, перемешать.

4 Застелить форму для запекания пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом. Выложить тесто, выпекать в разогретом до 190 °С духовом шкафу в течение 30 мин.



100 лучших рецептов блюд из грибов. – Москва : Эксмо, 2015. – С 81 – 48 с. – (Кулинария. 100 лучших рецептов).

УДК 641.55
ББК 36.992

ISBN 978-5-699-79856-8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ БЛЮД ИЗ ГРИБОВ

Авторы рецептов:

*Бразовская Ю., Голенков П., Григорчик М.,
Дятлова Ж., Кабанов А., Кайрис С.,
Каленик А., Король М., Мелюх И.,
Савкова Р., Светов Д., Тибилов Э., Чикилевский А.*

По лицензии от Shutterstock.com использованы фото следующих авторов:
Africa Studio, Igor Dutina, Yingko.

Штатные фотографы: *В. Рутковский, Д. Демур*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша

арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 29.06.2015. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.

Тираж экз. Заказ

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



В книгах серии «**100 лучших рецептов**» вам не придется тратить время на бесконечные поиски нужного салата, пирога или супа, потому что мы отобрали тематические рецепты для каждой книги.

100 проверенных и нужных рецептов на все случаи жизни в каждой книге.

В серии вышли:

100 лучших рецептов



блюд
на скорую руку

500 000
читателей
одобрили
рецепты

100 лучших рецептов



домашних
заготовок

500 000
читателей
одобрили
рецепты

100 лучших рецептов



летних
заготовок

500 000
читателей
одобрили
рецепты

лучших
100
рецептов

Рецепты одобрены
и проверены читателями
серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-79856-8



9 785699 798568

